NUOVA

ENCICLOPEDIA AGRARIA

OSSIA

RACCOLTA DELLE MIGLIORI MONOGRAFIE

SU'TERRENI, LE PIANTE, GLI ANIMALI DOMESTICI E L'ECONOMIA RURALE

TRATTE DAI LAVORI

DI

BAFFICO, BERTI-PICHAT, BONAFOUS, CATANEO, CHERASCO, CHIOLINI, FRESCHI, GASPARIN, GERARDI, GIRARDIN, MILANO, MORETTI, NEBBIEN, ONORATI, PERTUSATI, RODA, RE, EC. EC. EC.

OPERA

ILLUSTRATA DI CIRCA 400 FIGURE INTERCALATE NEL TESTO

CON NOTE ED AGGIUNTE

di

ACHILLE BRUNI

Professore della Regia Università di Napoli

VOLUME QUARTO

NAPOLI

GIUSEPPE MARGHIERI, Strada Nardones 73 | AGOSTINO PELLERANO, Strada Nardones 33.

EDITORI.

1859.

NUOVA

ENCICLOPEDIA AGRARIA

NUOVA
ENCICLOPEDIA AGRARIA

OSSIA

RACCOLTA DELLE MIGLIORI MONOGRAFIE

SU'TERRENI, LE PIANTE, GLI ANIMALI DOMESTICI E L'ECONOMIA RURALE

TRATTE DAI LAVORI

DI

RAFFICO, BERTI-PICHAT, BONAFOUS, CATANEO, CHERASCO, CHIOLINI,
FRESCHI, GASPARIN, GERARDI, GIRARDIN, MILANO, MORETTI, NEBRIEN, ONORATI,
PERTUSATI, RODA, RE, EC. EC. EC.

OPERA

ILLUSTRATA DI CIRCA 400 FIGURE INTERCALATE NEL TESTO

CON NOTE ED AGGIUNTE

di

ACHILLE BRUNI

Professore della Regia Università di Napoli

VOLUME QUARTO

NAPOLI

GIUSEPPE MARGHIERI | AGOSTINO PELLERANO
Strada Nardones 73. | Strada Nardones 35.

EDITORI

1859.

SEZIONE QUARTA

(CONTINUAZIONE)

LIBRO SECONDO

Della coltivazione delle Api.

I.

Apes enim ego divinas bestias puto, quae mel vomunt, etiamsi dicuntur illud a Jove afferre; ideo autem pungunt, quia ubicumque dulce est, ibi et acidum invenient.

PETRONIO (Satirae).

L' insetto di cui la origine risale ai tempi della mitologia, subisce varie metamorfosi prima di raggiungere lo stadio della sua perfettibilità. Deposto uovo nell' alveolo destinatogli, vi rimane tre giorni in tale stato; quindi ne sbuccia una larva che conserva la sua forma durante cinque dì.

Questa larva impiega un giorno a tessersi intorno una seta finissima a guisa di bozzolo, e riposa il decimo e l' undecimo giorno. Al dodicesimo si trasforma in ninfa, e dopo d' essere rimasta da quattro a cinque dì in quella condizione, squarcia l' involucro e dando del capo nel coperchio dell' alveo, esce fuori ape perfetta.

L' ape madre presenta i seguenti caratteri: è meno grossa dei fuchi, più lunga delle pecchie ed ha le ali che non si prolungano sino alla estremità del corpo, ma terminano al quarto anello. Oltre questi indizi, l' ape madre non ha paletta alle coscie, nè ramponi triangolari per raccogliere polline.

Fig. 1.

Al tempo della fecondazione essa è un po' grave a motivo delle quantità di uova che

contiene il suo addome: Reaumur ne noverò fino ventimila nelle ovaie. Però quando le ha tutte deposte è leggera, e differisce assai dalle pecchie.

L' aculeo di cui è armata, per servirsene ben di rado, è lunghissimo ed invece di prolungarsi nella direzione del corpo forma colla parte inferiore del ventre un angolo rientrante.

Il colore di quest' ape è piuttosto bruno chiaro dal mezzo in su, e giallo dorato in giù. Essa ha d' altronde la facoltà di rendere in certe date circostanze un suono che s' assomiglia alle note della cicala.

La pecchia ha il capo quasi triangolare: è fornita di due antenne sensibilissime, composte di dodici articolazioni che si muovono per ogni verso, e così flessibili da abbracciare il più piccolo oggetto.

I suoi occhi, piuttosto grandi, ovati, collocati, per così dire, alle tempia, sono faccettati a guisa di diamanti, ma fissi, immobili; sul cumignolo della testa poi ha inoltre tre altre visive, disposte a triangolo, onde scorgere gli oggetti perpendicolarmente elevati. Vuolsi che queste visive servano tanto di giorno che di notte, mentre i lavori delle pecchie si eseguono nella più perfetta oscurità.

In sostituzione dei denti mandibulari ha due piccole zanne taglienti, che aprendosi e chiudendosi si muovono da dritta a manca. Di esse si giova per raccogliere polline, costruire le celle, ripulirle, dividere le antere dei fiori, e finalmente per gettar fuori dall' arnia quando l' incomoda.

Sotto queste cesoie si scorge una specie di proboscide snodata e mobile in tutti i sensi; la pecchia la dispiega, l' allunga a suo piacimento, e la immerge in fondo al calice dei fiori onde raccogliere il miele. È, direi quasi, una lingua che lecca il liquore per attrarlo in bocca e quindi nei due stomachi, il primo destinato a ricevere il miele, il secondo i residui.

Dal corsaletto, che si unisce al capo mediante un collo flessibile e cortissimo, spiegansi quattro ali trasparenti, dissimili in grandezza, sotto le quali stanno le aperture da cui l' insetto respira; i così detti polmoni, che taluni chiamano anche stimate o trachee. Al corsaletto sono congiunte sei gambe: le due posteriori, più lunghe delle altre, hanno a metà un incavo a guisa di mestola, frangiato di peli, ove ammassa il polline che la pecchia raccoglie sui fiori.

Fig. 2.

Le estremità delle zampe finiscono in uncinetti, i quali servono ad appendersi: le quattro gambe posteriori poi sono rivestite di peli e formano una specie di spazzola, che usa a raccogliere la polvere degli stami, attaccata ai peli del suo corpo, per formarne quindi due gomitolini che ravvolge colle zampe su ciascuna delle gambe di dietro.

Il ventre della pecchia è unito al dorso da una specie di filetto: è composto di sei anelli a squame diverse, i quali sovrapponendosi l'uno all' altro le servono come di usbergo all' altrui strale. L' interno del corpo o ventre racchiude, come già dissi di sopra, due stomachi: il primo è atto alla contrazione, come quello degli animali ruminanti, e per siffatto organismo la pecchia emette il miele. Rispetto alla cera, viene segregata nel suo corpo, e di poi trasudata fra le squame dei segmenti addominali.

Finalmente il corpo termina in un pungolo di consistenza cornea, il quale si scorge a prima vista, ed è un meccanismo prodigioso: cavo per entro a foggia d' imbuto, esso si divide in due parti, ma sta nel tubetto cavo, precisamente come un pugnale a due lame in una medesima guaina.

Le sue estremità sono tagliate a sega, il cui addentellato termina in forma di freccia, che entra colla massima facilità, ma non può escire senza essere fatale all' insetto che ha vibrato lo strale. Obbligato a ritrarnelo dalle carni ov' è cacciato, vi rimane con una

porzione degli intestini; la ferita riesce dolorosa per un certo liquore acre e caustico che la pecchie spreme da una vescica collocata alla radice del dardo e situata all' estremità del ventre.

Fig. 3.

Il fuco si distingue agevolmente dall' ape madre e dalla pecchia: il suo corpo, due volte più grosso di questa, è piatto, tira al nero ed è meno lungo di quella: ha la testa rotonda e le occhiale a reticelle assai più grandi delle pecchie.

La proboscide è corta,ed assai difficilmente riescirebbe a raccogliere il miele: ha le ali lunghe che gli ricoprono il corpo: le gambe non sono provvedute di pallette; l' addome, privo di pungolo, termina coll' organo della generazione, che si può rendere saliente, comprimendolo.

II.

I sensi che più generalmente si attribuiscono alle pecchie, le quali in ogni loro lavoro agiscono con un grandissimo accordo, sono la vista, l' udito, il tatto e l' olfatto.

È sorprendente come questa mosca riconosce da lungi la sua abitazione in mezzo a un arniaio che contiene tante arnie tutte consimili alla propria. Ella esce e va spaziando pei campi e per le selve: fatto che abbia la sua raccolta s' innalza per l'aria onde orizzontarsi; spicca quindi un volo diritto e rapido quasi quanto una palla uscita da un fucile, ciò che suppone abbia scôrto e distinto a una considerevole distanza, ed a certi indizii che sfuggono all' uomo, la propria arnia, e vi rientra.

Opposti sono i pareri intorno al senso dell' udito che taluni persino rifiutano alle api; ma un uso abbastanza comune nella gente di campagna verrebbe a sostenere il contrario: intendo parlare di quella specie di gazzarra che si fa al tempo degli sciami, battendo strumenti di metallo sonoro, onde quegline non s' innalzino troppo da terra.

Abbenchè tale costumanza siasi in origine adottata per avvertire il vicinato che il proprietario insegue le sue pecchie, non già per simulare una tuonata, al cui scoppio esse riduconsi frettolose alla loro dimora, mentre in questo caso si potrebbe attribuire lo sbigottimento all' azione atmosferica: sono a mio giudizio per accettare l'altra ragione addotta, che cioè quello strepito si effettui all' oggetto d' impedire che il grosso della colonna corrisponda coi picchetti avanzati in traccia di una località per fissarvi stanza, così che, sbalordito e privo de' segnali, più agevolmente si prende; imperocchè questa ragione milita in favore della facoltà combattuta.

Infatti pochi argomenti pratici bastano a sostenerla e vincerla.

A quale altro senso si attribuirebbe l' improvvisa comparsa dell' ape madre e del suo seguito, verso la parte dell' arnia alla quale avrete bussato anche leggermente colle dita, se non a quello dell' udito? A qual' altra il canto dell' ape madre, la sera antecedente alla emigrazione dall' arnia, che pur viene udito da tutto quanto lo sciame, come il segnale della partenza?

Il tatto è ancor più mirabile, mentre sostituito in gran parte all' organo della voce, nell' interno dell' arnia, supplisce assaissimo al linguaggio che è oltremodo espressivo e laconico.

La pecchia costruisce i suoi favi fra l'oscurità, versa il miele nei magazzini, nutrisce le covate, giudica della loro età e de' loro bisogni, riconosce l' ape madre, comunica alle compagne le notizie esterne, e tutto ciò mediante le antenne, la cui forma è tuttavolta assai meno suscettibile di quelle delle nostre mani nella ricognizione.

Se in fatti non avessimo che due sole dita per misurare e confrontare tanti oggetti di-

versi converrebbe almeno che quiutupla ne fosse la loro sensibilità e perfezione onde ottenere gli uguali servigi.

Fig. 4.

L'estrema vigilanza che regna all'ingresso di un'arnia, assai più rigorosa di quella praticata dai gabellieri, colla differenza che le pecchie lasciano libero il passo a quelle che rientrano cariche di provvista, mentre si mostrano severissime verso le altre che non riportano nulla, fa sì che niuna delle comunità possa varcare la soglia senza prima aver scambiato, direi quasi, una parola d'ordine.

Ed è appunto delle antenne che si servono per riconoscere le estranee. Ciascuna che voglia penetrare nell'arnia, a cui presiede costantemente una guardia coraggiosa e fedele, deve premere le sue antenne su quelle in fazione: se trascura questa precauzione, viene tosto arrestata e processata: l'una l'afferra per la gamba, l'altra per un'ala, e talvolta se le mettono dintorno in cinque o sei, tirandola ciascuna dal canto suo.

Ma poco dopo, stanche di ritenere la prigioniera, una di esse le sale sul dorso e cerca immergerle lo strale fra le congiunture dell'addome.

Talvolta l'oggetto di tanto livore è una meschina che ha dimenticato forse il segno di ricognizione; ma al momento fatale le ritorna la memoria, risponde e si vede immantinente libera.

L'olfatto è un senso che sembra perfettissimo nelle pecchie. L'esperienza di celare in parti remote, lungi dall'arniaio, dei vasi col fondo strofinato di miele e diligentemente mascherati da una carta bucherata, rintracciati dopo non molto da quegli insetti alati, provano la estrema finezza del loro odorato.

Volendo scovrire la sede dell'odorato, Huber fece diverse prove, da cui conchiuderebbe che quest'organo risiede nella bocca stessa, o nelle parti della bocca.

Mi rimane a parlare del gusto, l'ultimo senso delle pecchie e il meno perfetto, secondo la opinione del precitato osservatore, mentre, egli stesso soggiunge, questo senso sembra ammettere in generale una certa sciolta nell'oggetto, e viceversa la pecchia ne usa pochissimo in quella del miele che raccoglie.

Le piante più ingrate per odore e sapore non le disgustano: i fiori venefici non sono esclusi, anzi pretendesi che il miele raccolto in alcune provincie d'America sia un tossico assai violento. Oltre a ciò le pecchie non isdegnano il suco emesso dai convolvoli sotto la forma di melasso, malgrado l'impurità della sua origine; e veggonsi fino per nulla schifiltose sulla qualità dell'acqua che bevono, la quale è comunemente prescelta alle più limpide, e talvolta alle rugiade, come quella fornita dai pantani e dalle fogne.

Ad onta di tutti questi fatti, non so peranco trovare così vantate imperfezioni del gusto nella pecchia, bensì una differenza lata fra i loro gusti ed i nostri. La ripugnanza per una data cosa altera infatti il temperamento dell'uomo; ma se questa data cosa non produce la medesima alterazione nella pecchia, perchè mai dovrebbe ispirarle ripugnanza?

Il miele succhiato, per esempio, dall'*aegoletron*, dal *rhododendros* e simili piante, è in fatti perniciosissimo, e pare ne facessero la prova i dieci mila Greci che avevano soccorso Ciro contro il re suo fratello, nel ritrarsi attraverso l'Asia minore, in vicinanza di Trebisonda, ove mangiando di quel miele furon colti da vertigini e da evacuazioni così violenti che ne disorganizzò l'esercito al punto da rendere impossibile ogni difesa, se i Persiani li avessero assaliti in quella circostanza.

Eppure ciò non toglie che questo istesso sugo, raccolto dalla proboscide delle pecchie, formato miele nel primo stomaco, emesso quindi negli alveoli, per essere ancora nelle stagioni di penuria consumato come provvigione, percorra tutte le vie digestive dell'insetto senza inconveniente per la sua salute!...

III.

L'Apiaride, a qualunque delle tre specie esse appartenga, ha sortito dalla natura certe facoltà particolari di cui ciascuna si prevale nelle proprie funzioni durante l'intera sua vita, che gli antichi reputavano lunga oltre i sette anni.

La madre comune, divenuta feconda dopo il ventunesimo giorno della sua esistenza, per opera della copulazione fra le regioni dell'aria, mai nell'interno dell'arnia, come Huber seppe provarcelo confutando tutti gli altri argomenti, principia a deporre le sue uova nelle diverse celle quarantasei ore dopo l'accoppiamento. Essa adempie a questo atto, introducendo l'estremità dell'addome negli alveoli: l'uovo che esce dal suo corpo è bianco, prolungato, quasi uguale nella forma al bozzolo dei bachi da seta, e cosparso di una specie di glutine viscido, mediante il quale resta attaccato al fondo per una delle estremità.

Fig. 5.

Comunemente ogni anno l'ape madre depone persino sessantamila uova senza interruzione: dalle prime schiudono le pecchie, dipoi vi succedono i fuchi in numero di millecinquecento a tremila; quelle che debbono generare altre api atte alla fecondazione non sono mai più di quindici a venti: talvolta tre o quattro soltanto per arnia.

L'ape madre presiede alla costruzione di tutti i lavori, e sa così accattivarsi l'amore delle pecchie, che guai se per disavventura ella viene a perire. Queste comprendono talmente come dalla sua esistenza dipende la loro medesima conservazione, che ciascuna è pronta a porre a repentaglio la propria vita anche alla minima apparenza di pericolo.

Esse la collocano nel centro dello sciame quando questo emigra, la occultano sotto le proprie ali, se la mano dell'uomo la rintraccia nell'arnia, e si lasciano piuttosto uccidere che abbandonarla. Hanno poi a suo riguardo tutte le cure immaginabili: le dimostrano una assoluta riverenza, si tirano in disparte quando passa, l'accompagnano sempre in gran scorta, l'accarezzano colle antenne, le forniscano il miele sulla punta della proboscide, e cessano di lavorare, anzi distruggono persino le provviste nei favi se vengono a perderla o non possono procurarsene un'altra fra le celle maggiori.

L'intervallo che l'ape madre passa nel deporre ogni uovo varia secondo la stagione, l'abbondanza dei fiori, il calore dell'atmosfera e altre cause che tuttavia si ignorano, ma che possono essere attribuite in parte alla sua età, mentre le più vecchie sono assai meno feconde, e cessano perfino di covare giunte che sieno ad un certo periodo della loro vita. D'altronde l'ape madre non bada punto nè poco a quanto può occorrere alla sua progenie, ma lascia il carico della educazione delle larve alle pecchie anziane, il cui zelo o l'esperienza suppliscono a tutto che l'istinto della maternità può ispirare di più tenero.

Quest'ape feconda, dai poeti chiamata regina impropriamente, giacchè il titolo pomposo non serve, a parer mio, che a dare una falsissima idea dei costumi delle pecchie, le quali vivono piuttosto in comunità, e non possono certo avere, ad onta della loro somma intelligenza, nozioni di governo monarchico così pronunciate; quest'ape feconda, dico, possiede in sè un'altra proprietà che le accattiva la tenerezza di tutto il consorzio.

Fig. 6.

È questo un odore soave, aromatico che esala dal suo corpo, e la fa distinguere, anche senza il concorso della vista.

Il fatto seguente, che scelgo a preferenza d'altri, onde ricordare un nome benemerito per carità cittadina, verrebbe a confermarlo, indipendentemente dalla prova che ognuno potrebbe fare da sè impadronendosi di quell'insetto e fiutandolo.

L'abate Fontana da Como, il quale educava le api espressamente per distribuirne i prodotti ai poveri, esciva una mattina tutto frettoloso per recarsi all'ufficio divino quando, nel-

l'attraversare l'orticello, scorge in aria uno sciame e per terra un'ape madre. Egli la prende, l'avvolge in un fogliuzzo di carta, la porta seco alla parrocchia, e depone il cartoccio sul davanzale di una finestra chiusa della sagrestia. Celebrata la messa, non trova più lo sciame nell'orto: rifà la via della parrocchia ed eccoti lo sciame appeso esteriormente alla finestra, proprio vicino quant'era possibile all'involto entro cui stava l'ape madre.

Parrebbe naturale di credere che dal momento in cui le api generatrici sono sbuciate dai loro alveoli, escano a vivere in consorzio colle altre pecchie; ma ciò non avviene. Allorquando queste giovani femmine tentano d'escire, col rodere il margine del coperchio, le pecchie, che custodiscono quelle celle, lo rinforzano esteriormente con altrettante parcelle di cera, quante ne vengono estratte nell'interno: cosichè ne risulta una grande irritazione, una specie di collera che si esprime con un ronzio assai forte.

Il procedere delle pecchie in tale occasione può sembrar strano a prima vista, eppure la esperienza ha dimostrato che nemmeno per lo spazio di qualche ora non possono esistere simultaneamente in libertà due o più madri nell'arnia stessa. Come ben si comprende, la fecondità di una sola, la quale, in termine medio, nella buona stagione, depone all'incirca duecento uova al giorno, fornisce già bastante lavoro da renderne impossibile un maggiore.

D'altronde, fra le api feconde avvi tale una gelosia, che le spinge ad un combattimento a morte, dal momento in cui possono raggiungersi. È noto per altro che la zuffa cessa tostochè il ventre delle due madri siasi scontrato. Sembra che l'autore della natura abbia ordinato che due madri poste in quella condizione vitale non abbiano a perire, ma a fuggirsi.

Questa guerra tra le api feconde dètte origine altresì alla favola degli antichi, in cui sostenevasi che in un'arnia vi fossero due re, l'uno buono, l'altro malvagio. Il buono era pur bello e tutto raggiante d'oro; il malvagio, irsuto, fosco ed orrido.

Le pecchie che vegliano intorno alle celle delle giovani hanno quindi per secondo scopo d'impedire che la madre libera si butti su quelle celle, ove il ronzio, di cui parlai più sopra, e che è proprio e particolare delle api madri, l'avverte che esistono concorrenti. Se ella vi pervenisse, traforerebbe colle mandibole la parte superiore dell'alveolo, quindi volgendo l'addome all'apertura, ferirebbe la rinchiusa, la quale, priva della libertà d'azione, perirebbe infallantemente.

Se poi per un altro verso le pecchie lasciassero uscire dall'alveolo nativo la giovane madre, risvegliandosi in entrambe la uguale antipatia, ne avverrebbe necessariamente una lotta, per la quale divenendo inevitabile la morte d'una di esse, non vi sarebbe più sciame, stantechè la sua condizione è quella di essere guidato da una madre, unica garante di una colonia durevole.

Le pecchie devono perciò frapporre ostacoli fin dopo uscito lo sciame. Ma l'ape madre non potendo esercitare la propria volontà si irrita alla sua volta: al passo concitato, e direi grave, da essa fin qui usato, succedono moti repentini e violenti; ella vuol percorrere tutti i favi e distruggere in culla le avversarie, la cui libertà porrebbe forse a repentaglio la sua vita mediante un combattimento disuguale.

Le pecchie allora partecipano a questa agitazione, e l'aumentano formando altrettante serrate falangi sulla via della madre anziana. Il tumulto diventa al suo colmo; l'ape madre, per timore e dispetto, esce dall'arnia e spicca il suo volo accompagnata dalla maggior parte della popolazione.

Ecco formato il primo sciame, il quale, s'è composto di diecimila api, pesa un chilogrammo circa.

L'ape feconda, ventiquattro ore dopo ch'è uscita dall'alveolo nativo, si slancia per l'aria, ove, come già notai, si accoppia con uno de'tanti fuchi che l'hanno preceduta o che la seguitano. Ordinariamente questo viaggio è intrapreso tra le undici e il mezzodì; e l'accop-

piamento, se ha luogo in quella prima uscita, basta per fecondare la madre durante tutta la sua vita. Almeno così reputano i migliori naturalisti.

Rientrata nell'srnia, la futura madre esamins scrupolossmente la cavità di ciascuna cella, in cui, se le pecchie non ebbero tempo di costruirne a sufficienzs, depone talvolts due a tre uova. Nel momento della furia, in aprile e maggio, l'spe madre depone l'uova dapertutto; ms cessats la sovrabbondanza, le riserva pel centro degli edifizi.

Il primo ad osservare che le uova provenivano da una sol ape feconda fu un nostro italiano, Giovan Battista Odierna, arciprete di Pslma, a cui succedette Svemerdsmo, poi Maraldi, e per ultimo Reaumur che più d'ogni altro illustrò questo punto.

Durante il verno, se le funzioni materne non sono completamente sospese, sono per lo meno assai rallentate, ad onta della mitezza della stagione.

L'ape madre, fecondata che sia e messs all'opera, non esce più dall'arnia, se non quando sta per formare una nuova colonia il prossimo anno. Il vitto le viene somministrato dalle pecchie, le quali dunque non cessno di usarle ogni maniera di attenzioni, onde il suo benessere e la sua conservazione non abbiano a soffrirne.

Una giovane madre può abbandonsre la propria aulla dall'ottsvo al dodicesimo giorno escito che sia il primo sciame: ls susseguente sorte più per tempo, e la qusrta all'indomani del terzo giorno che ebbe luogo ls psrtenzs della terza ape feconds.

Per altro l'ape madre non proviene sempre da un novo a ciò destinato: negli sciami srtificiali, di cui parlerò più tardi, avviene sovente che l' uovo, il quale deve generare una pecchia, riceva tali cure allo stato di larvs che, da infeconda che sarebbe rimasta, diventa madre di numerosa figliuolanza.

Varie esperienze furon fatte dai principali osservstori che novera Europa, col deporre un uovo di pecchia in una cells maggiore; e sempre questo produsso un'spe msdre. Ad ottenere un tal risultato, le pecchie distruggono le pareti della cella che contiene la giovine larva, ne amplificano la capacità a spese di tre alveoli contigui, e le ovaie della larva, non più compresse nel loro sviluppo, assumono un ingrossamento che permette loro di divenire feconde.

Le pecchie poi hanno cura di somministrarle un nutrimento specisle, che probabilmente facilita e sviluppa lo facoltà fecondanti. Questo cibo è così possente, che cadendo a caso in dose minima in un alveolo comune, la larva in esso rinchiusa acquista pure un certo grado di fecondità.

Fig. 7.

Giunta al termine del suo svilnppo, il quale non richiede msggior tempo di quello necessario all'uovo di una msdre qualunque, esce dalla cella e si comporta come una vera ape feconda. Si è notato però che questa non hs la facoltà del csnto, ed è soltanto soggetta a deporre uovi di fuchi. Ordinariamente ha pure uns vita breve, e si spegne dopo la prima covata.

La sterilità della madre rende le pecchie pigre al pnnto, che non escono msnco durante le più belle giornate. Ciò avviene pnre quando questa è soggetts a qualche infermità, come per esempio se ha l'ali mutilate così da non poter spiccare il volo e compier l'atto della copulazione.

Cessati i grandi lavori, nei mesi di agosto e settembre, l'spe madre è soggetta a morire: questo avvenimento importante si rivela dalla grande agitazione in cui trovansi le pecchie.

IV.

Più addietro abbiam visto in qual modo si forma uno sciame: uscito dall' arnia senza mostrare quello che ne avveniva in sppresso, mi adoprerò ora ad informarne i lettori.

Anzitntto s' innalza a guisa di turbine al di sopra dells propria dimora, nè si diparte da questa se non qnando tutte le pecchie che lo compongono siano pronte a spiegar l' ali.

Esse non amano di sperdersi: unite in società, si propongono a pena di formarne una nuova. Cogli indefiniti circoli che figura il loro volo, sembra altresì ch'esse vogliano assicurarsi della presenza della madre.

Fig. 8.

Finalmente quest'ape feconda, accompagnata da uno stuolo di segnaci, si posa sovra un tronco d'albero, in prossimità dell'arniaio; e se il sito le pare adatto, vi raduna tutte le pecchie, le quali si poggiano le une sopra le altre a guisa di un grappolo d'uva.

In tale posizione le prime pecchie si sospendono al ramo colle zampe anteriori, lasciando le posteriori sciolte ed a penzoloni, onde a quegli uncinetti si attacchino le vegnenti.

L'uomo ha posto le pecchie sotto la sua dipendenza, riducendole allo stato di domesticità. Nella posizione e località ove s'è posto lo sciame al sortire dell'apiarnia non può certamente rimanere a lungo, ed è a questo momento che gli viene offerto un ricetto, che lo protegge dalle ingiurie delle stagioni.

Tostochè una colonia di queste mosche melifere è fatta entrare in un'arnia vuota essa non è mai abbastanza chiusa per convenirle perfettamente. Quantunque costruita colla maggior diligenza, vi rimangono sempre certi interstizi che potrebbero riescire di nocumento, lasciando trapelare l'aria, la luce, e talvolta la pioggia, che le pecchie temono nel loro interno, od offerire un passaggio ai loro nemici, a grave pregiudizio della comune tranquillità.

Il primo lavoro dunque, di uno sciame è quello di turare ogni più piccola fessura mediante certa resina di cui farò in seguito menzione, e che viene raccolta, secondo le osservazioni di Reaumur e di Huber, sui germi delle betulle, dei salici e dei pioppi,ma che alle pecchie non manca neppure in quelle contrade ove queste piante non esistono; la qual cosa indicherebbe che altri vegetali potrebbero egualmente fornirla.

Compiuta l'operazione, le pecchie principali a porre le fondamenta di un alveolo comune, che attaccano ad una parete dell'arnia, sulla sommità posteriore di essa. Questi alveoli, profondi circa sei linee come tutti gli altri costruiti in appresso, sono di forma esagona, posti orizzontalmente su due file opposte,riunite sul fondo, i quali si prolungano più o meno verso la base dell'arnia,secondo l'epoca della loro formazione:il diametro aumenta in proporzione della lunghezza.

Così si apparecchiano i favi, i quali poi moltiplicandosi sempre a due ordini di celle l'uno opposto all'altro, non si toccano, ma lasciano scorgere tra di essi uno spazio tanto largo, perchè due altre pecchie possano passarvi contemporaneamente a fianco l'una dell'altra.

Si direbbero altrettante viuzze o pubblici campetti,larghi almeno un pollice e riservati a dar comodo accesso a tutte le celle; oltre cui ve ne sono altre più piccine, che più propriamente potremmo chiamare anditi, o scorciatoie, praticati nei medesimi favi e che li attraversano quasi regolarmente.

In diverse parti dell'apiarnia si costruiscono inoltre da tre a quattro celle più grandi delle già descritte e fatte a diversa foggia. Queste hanno la figura sferoidale, aperte nella parte inferiore e attaccate alla estremità dei favi: servono a deporvi le uova che devono generare le api feconde.

Un favo composto di quattro mila alveoli può essere perfezionato in un giorno, e in ventiquattro ore contenere otto libbre di liquore.

In un'arnia ben popolata, poi, si sono noverati perfino cinquantamila alveoli: ottomila incirca erano occupati dalle uova, dalle larve e dalle ninfe; quattro a cinquemila dal polline, e una diecina di mille dal miele puro, non calcolando i vuoti.

V.

Nella famiglia delle apiaridi vi sono quelle particolarmente incaricate della nutrizione e di portare i materiali;altre sono destinate a costruire gli edifici ed a fornire ogni maniera di attenzione alle larve, come alla madre comune.

La natura ha accordato loro un' operosità straordinaria, la quale si aumenta a misura che l'ape madre è più feconda; ed una tenerezza sorprendente verso il prezioso deposito che viene loro confidato.

Nel mentre questa esce a raccogliere goccia a goccia quel liquore tanto grato, conosciuto sotto il nome di miele, e ne trasuda dipoi la cera, che serve alla costruzione e adattamento dei favi,quella porta aggomitolato alle zampe posteriori il propoli pei lavori interni, e queste altre recano il polline, la polvere fecondante dei fiori, per nutrire i parvoli.

Varie sono le opinioni intorno al cammino che la pecchia può percorrere onde andare in traccia degli alimenti. Nell'*Enciclopedia* si disse perfino che, dietro un esame fatto agli stami di certe piante, le pecchie recavansi alla distanza di quattro leghe. Così assevera pure il Della Rocca, vantando la finezza dell' olfatto di quest' insetto; ma vari altri osservatori reputano difficile alla pecchia il recarsi oltre una lega.

Huber ha cercato di dare la soluzione di questo quesito, citando un esempio, in seguito al quale le sue melifere ebbero gran danno a soffrire, mentre dimorava a Cour, vicino a Losanna, per la svantaggiosa posizione in cui dovette collocare l'arniaio, il quale trovavasi fra certe vigne da una parte e il lago dall' altra. Falciati i prati e sprovvisti i campi di fiori, si videro mancare giornalmente le provvigioni delle arnie, sebbene fosse tuttavia l'estate; quando all'invece a Renau, Chablière, Cery ed altri luoghi discosti mezza lega da Cour,senza esservi lago,boschi o monti fra mezzo,vivevano nell'abbondanza,cacciavano numerosi sciami e riempivano le arnie di miele e cera.

Fig. 9.

Se dunque, ripiglia a dire lo stesso Huber, le pecchie avessero potuto superare lo spazio che le disgiungeva dai luoghi ove vi era tanta copia di viveri, lo avrebbero certamente fatto anzichè lasciarsi morire di fame.

Ma Huber avrebbe reso assai più concludente la sua citazione,se avesse tenuto calcolo dall'avversione, direi più che del timore provato dalle pecchie alla vista di un grande stagno, su cui difficilmente si avventurano. Se l'ostacolo frapposto ai suoi insetti fosse stato d'altra natura è ben certo che l'avrebbero varcato, trattandosi di un cammino di mezza lega.Al celebre ginevrino non è per altro sfuggito questo senso penoso nelle pecchie,perchè egli stesso lo menziona quando indica la gran velocità colla quale esse rientrano nell'arnia, non alla più lontana tuonata, ma all'apparire soltanto di una nube che ricopra il sole.

L'istinto di questa mosca è così perfetto, da paragonarsi quasi all'intelligenza dell'uomo. Essa non ignora perciò, che nel tentare il volo sovra uno stagno,potrebbe improvvisamente sorgere un vento furioso, da porre a repentaglio la sua esistenza : ed il riflesso di questo pericolo la rende, ad onta della sua temerità, saviamente guardinga.

Falta la raccolia sovra un gran numero di piante, di foglie e di fiori a calice poco profondo, con una prontezza così prodigiosa che, per quanta attenzione vi si presti, l'occhio può appena tenervi dietro, le pecchie rientrano, come dicemmo più sopra, nell'arnia; e se questa è gremita di favi e che la stagione sia abbondante, vanno, senza attendervi l'aiuto delle compagne, addirittura in traccia di una cella ove non siavi miele, cera, nè verme: si attaccano coi piedi anteriori alla sommità di essa e quindi inclinando il corpo alquanto infuori onde introdurvi i piedi posteriori, con quei di mezzo si spazzolano le deretane per deporre nella cella i gomitoli di polline.

Fig. 10.

Ciò fatto si ritirano, subentrandovi altre, le quali si assumono il carico di sospingerlo alla più remota estremità, stemprandolo colle zanne per un cinque minuti, così di ridurlo a specie di pasta compatta.

Riempita la cella di questa sostanza alimentare a vari colori, or bianca, gialla, rossa, e propriamente secondo i fiori o le foglie da cui fu raccolta, non la turano; e questa serve come di ripostiglio alle provvigioni future.

Le apiarnie sono pure riempite dalle pecchie di miele, che vi rigurgitano dimenando il capo a diritta ed a manca per varie volte: ed ove accada che ve ne sia una goccia non bene assestata, distendendo la proboscide, la ripigliano di bel nuovo e la ricollocano nell'ordine stesso dei rimanente.

A far colmo però un alveolo vi vuole il miele di molte api, le quali volendolo conservare pel verno, otturano la cella con un sottile coperchio di cera. Questi magazzini sono riposti sempre nel sito più alto dell'arnia, perchè dalle pecchie ritenuto come inaccessibile. Da ciò la grande difficoltà di farne la raccolta nelle arnie di forma antica di un pezzo solo, e la quasi impossibilità di effettuarla senza levare altresì le covate, distruggere molte pecchie, irritarle, e riceverne offesa.

Ma non è soltanto all'oggetto di contenere le provviste del polline e del miele che dalle apiaridi sono costruite le celle; queste ricevono pure la progenitura per la quale viene particolarmente prescelto il centro dell'arnia, come la località meglio riparata da ogni inconveniente, e la più calda.

Le pecchie, alla seconda metamorfosi dell'insetto, chiudono cotesti alveoli con un coperchio in cera un po' convesso, ciò che li distingue dagli altri che contengono il miele, il quale è sottile e piatto, e perciò più trasparente e meno giallo.

All'epoca della gran covata della regina, sembra nelle arnie vi subentri una specie di disordine. Dapertutto si veggono uova; e se la raccolta è propizia, vi si scorge pure del miele dovunque. Ma a mano che la stagione progredisce, si ritorna all'ordine il più ammirabile: l'ape madre non mette giù le uova che al centro, onde abbiano meglio a dischiudere, e nel verno le pecchie vi si possano raggruppare d'intorno facilmente.

Il miele sparso qua e là viene trasportato e riunito in cima all'arnia, come già dissi, per essere altresì più lungi dall'ingresso della loro dimora e proprio ad alimentarle, senza abbandonare la sommità. Infatti, nei tempi freddi e piovosi, le pecchie stanno quivi tutte riunite; e quelle che trovansi nella circonferenza del gruppo, prendendo il cibo nei favi prossimi, lo fanno passare alle vicine, e queste alle più discoste; così che vicendevolmente si alimentano senza togliersi dalla posizione necessaria alla loro conservazione.

VI.

Se esistessero insetti, dice Huber, i quali abitassero in grandissimo numero, e senza alcun inconveniente pel loro benessere, in uno spazio rinchiuso, e dove l'aria non può rinnovarsi tranne che con alqnanta difficoltà, la respirazione di questi iosctti diverrebbe pel fisico il soggetto di un nuovo problema.

Ora è questa precisamente la strana condizione delle apiaridi: la loro dimora, le cui dimensioni sono piuttosto limitate, contiene una moltitudine di individui tutti animati, attivi, laboriosi. L'ingresso di essa qnasi sempre angnsto, e spesse volte otturato da una calca di pecchie che vanno e vengono durante le buone stagioni, è l' unica apertura dalla quale l'aria possa losinuarsi: eppure basta ai loro bisogni.

Iooltre l'arnia, rivestita internamente di cera e propoli dalle pecchie medesime, e turata in ogni sna fessnra di calce o terra creta al di fuori dalla mano del coltivatore, non offre alcuna delle condizioni necessarie a stabilire una corrente d'aria naturale.E qui il ginevrino narra buon numero di esperienze, fatte sulle pecchie, sia col mezzo di vetri chiusi ermeticamcnte, sia privandole d'aria mediante la macchina pneumatica, sia in altri modi, i quali tutti provano che il rinnovamento dell'sria è indispensabile alla vita di questi insetti.

Ma in qnal maniera si opera cotesto rinnovamento d'aria? L'industria delle melifere offre nna particolarità che può spiegare il fenomeno, e proviene dal continuo battere delle ali; ciò che produce un ronzio continno nell'arnia. L'azione di coteste membrane cbe cacciano l'aria con sufficiente forza da produrre nn tal snono, è destinata appnnto da mutar quella che diviene viziata per l'effetto del respiro.

A tutta prima l'immaginazione si rifiuta di ammettere l'ipotesi cbe una causa tanto lieve in apparenza possa rimediare all'inconveniente che ne risulta;ma se riflettiamo alla continuità di quel moto ed alla sua energia, vi si rileverà nna spiegazione semplice del fenomeno in questione.

Accostando difatti la msno ad nna pecchia cbe sventola, si accorge tosto ch'ella ponc in moto l'aria in modo assai sensibile. Le sue ali si agitano con tale una velocità, da potersi appena discernere.

Fig. 11.

Durante la bella stagione, si vede sempre nn certo numero di pecchie a scuoter le ali sull'ingresso dell'arnia: ma mediante alcune osservazioni è facile l'accertarsi che si sventolano altresì nell'interno. Comunemente quelle pecchie si collocann sul margine della tavola sottostante all' arnia, e stanno rivolte colla testa verso l' ingresso: quelle di dentro però volgono loro il dorso.

Direste che quelle mosche si posino simetricamente per farsi vento a maggior beneplacito: esse formano in allora diverse fila che hanno capo sll'ingresso dell'arnia e talvolta sono disposte come altrettanti raggi divergenti. Però quest'ordine non è punto regolare, ed è dovuto probabilmente alla necessità in cui trovansi di far luogo a quelle che vanno avanti indietro, onde non essere urtate e rovesciate ad ogni momento.

In nn'arnia ben popolata il ronzio che indica la ventilazione non è mai interrotto, e si manifesta non solo negli ardori d'estate, ma in ogni tempo: pare talvolta che prenda persinn maggior consistenza nel cuore del verno d' allora quando la temperatura è moderata. Ma in questo caso, le pecchie adottano qnell'esercizio onde mantenersi in un grado di calore favorevole alla loro salnte.

È fuor di dubbio infatti che quando le pecchie si pongono a correre velocemente sui favi e contro le pareti dell'arnia, audano; e l'aria atessa acquista un forte grado di calore, tale alcune fiate, che i favi si rammolliscono e cadono sulla tavola sottostante: ciò che molto pregiudica poi gli stessi insetti.

VII.

Maraldi e Reaumur, più che altri, furono quelli che sostennero e provarono anatomicamente il sesso delle apiaridi.

Il fuco, per esempio, che i Francesi, come i Siciliani, chiamano chioccia, perchè da essi destinato a covare le uova nell'arnia, attribuendone la facoltà al suo corpo più grosso e peloso, è oggimai conosciuto maschio perfetto, nè, come altri autori opinano, un'ape degenerata. Il suo vero officio non è abbastanza noto finora; e ch'egli sia affatto inutile, anzi dannoso ad un'arnia nel corso della sua vita, è ciò che io non posso ammettere nemmeno, ad onta di tanti contrari argomenti.

È pur palese che le pecchie sono assai gelose in custodire le loro provvigioni, e che quando alcuna di esse annerisce per malattia, e si fa pigra, viene cercata attentamente e messa a morte, comunque munita di pungolo per difendersi. Sappiamo altresì che i fuchi non hanno lo strale, e che quando sono inseguiti dalle pecchie, non oppongono resistenza, ma si danno anzi alla fuga.

Ciò posto, come potrebbero permettere che una mano di scioperati avesse, per molti mesi ed a tutt'agio, a godersi tranquillamente i prodotti che loro costano tante fatiche ed attenzioni?

Che i fuchi poi non siano inutili, lo proverebbe l'esperienza fatta di trucidarne quanti ne capiva un'arnia vicina a sciamare. Nel periodo di pochi giorni, tutte le altre diedero copiosi sciami, e quella non ne gittò alcuno; che invece, divenute le pecchie inerti e squallide, rallentarono i loro lavori, e nell'autunno poco prodotto offersero.

Conviene da ciò inferire che i fuchi, fin tanto che dalle pecchie vengono tollerati, non sono inutili, ma devono anzi prestare qualche ufficio particolare, relativamente ad esse.

Altra prova che mi convince del contrario si è quella di osservare che i fuchi hanno le loro celle segregate dalle altre, ove sono deposte le uova che si schiudono. Queste celle sono pur costrutte dalle pecchie; ed esse alleveranno in casa propria individui sfaccendati, e secondo taluni al tutto dannosi?

Fig. 12.

Per due mesi intanto è incontrastabile che i fuchi sono alle pecchie benevisi: segno che in tal tempo essi rendono qualche servizio. Se ciò non fosse, si scaccerebbero appena nati; e quella guerra che viene loro differita all'autunno, o per meglio dire, nel tempo in cui la raccolta del miele finisce, si eseguirebbe all'atto che si riconoscessero inutili e di generale aggravio.

Nè che i fuchi siano destinati all'ufficio di prestar calore alle covate, è neppur cosa da ritenersi sconsideratamente.

Dalla metà di febbraio alla fine di aprile, le celle sono gremite d'uova, da cui schiudono le nuove pecchie che devono formare il primo sciame. Non vi è stagione fuor di questa nella quale un'arnia abbia maggior bisogno di calore per la covata: eppure dove sono i fuchi? I fuchi non sono per anco nati.

Essi principiansi a vedere in maggio, pochi giorni innanzi la prima emigrazione: motivo per cui devesi arguire, essere piuttosto le pecchie che covano i fuchi, di quello che i fuchi le pecchie.

Supporre poi che i fuchi assistano alle covate nei mesi caldi, è pure fuor di ragione; poichè, se questo servigio non lo prestano in primavera ove esiste il maggiore bisogno, molto meno sarà necessario in estate, tempo in cui non havvi certo penuria di calorico.

Un ufficio fin qui incontestabile, ed al quale terranno dietro ben altri, dopo più maturi

stadi, è quello dunque di propagare la specie fecondando l'ape madre. Infingardi per natura, vi si prestano, è vero, di mala voglia; ma chi può dire che ciò non avvenga per una tal quale prescienza della triste sorte a cui il fuco è riserbato negli amorosi ludi. È pur palese che il fuco in quella unione perde i suoi organi genitali, i quali rimangono attaccati alla vagina dell'ape madre, fintantochè questa non se ne sbarazza sul limitare dell'arnia, prima di rientrarvi.

I fuchi escono di rado all'aperto, e se ciò avviene, è fra le due o le tre dopo mezzo giorno; mai poi in tempi che non siano decisamente sereni. Non hanno inoltre nessuna abilità di raccogliere il polline, e molto meno il miele sui fiori, a motivo della loro proboscide assai corta.

I giorni susseguenti alla sortita dell'ultimo sciame, sono nelle apiarnie tempi di strage e carneficina. Accoppiate che siano le giovani madri, i fuchi divengono allora davvero inutili, e perciò le pecchie se ne liberano con un eccidio generale. Esse le inseguono sui favi e ve li scacciano, obbligandoli a calare sulla tavola sottostante, ove poi li afferrano per le antenne, per le gambe, per le ali; e dopo d'averli dilaniati, li mettono a morte, a colpi di straie che ordinariamente dirigono fra i segmenti dell'addome.

L'istante in cui quest'arma terribile li coglie, è sempre quello della loro morte: distendono l'ali e spirano. Con tutto ciò le pecchie non soddisfatte replicano i colpi, e talvolta con tale violenza che durano fatica a ritirarne il pungolo.

La stessa carneficina si rinnova quindi i dì vegnenti, imperocchè, durante la strage, qualche proscritto fugge sempre dall'arnia ove fu perseguitato; e se per caso tenta di entrare in altre arnie, non vi trova certo un rifugio, nè migliore accoglienza.

Ma le pecchie non si limitano a trucidare ed espellere violentemente i fuchi, obbedendo così alla legge imperiosa che sembra pesare su di esse; conviene altresì che tutto quanto appartiene al sesso maschile venga annientato; le uova, le larve e le ninfe cessano ad un tratto di essere l'oggetto delle loro più tenere cure: direste che li prendano in orrore, mentre li svelgono dalla culla, e dopo di aver succhiato la parte liquida contenuta nelle loro viscere, gettano fuori dell'arnia il mutilato cadavere.

Allorquando le pecchie non riescono a sbarazzarsi dei fuchi, sicchè questi rimangano nell'arnia in inverno, assai danno ne deriva loro: essi consumano le provvigioni, ed oltre la carestia, originano a tutti la morte.

Con tutto ciò, dalla moltitudine dei fuchi si giudica della prosperità di un'arnia. Quanto più questa ne è provveduta, nella stagione degli sciami, tanto più in autunno si trova popolata e ricca di miele e cera.

Nelle apiarnie vecchie ve n'è sempre un numero più grande di quello che nelle giovani. Taluna volta però non vi nascono che fuchi, la qual cosa è da considerarsi come una disgrazia irreparabile.

VIII.

Ogni membro della gran famiglia delle api dovendo contribuire alla sua prosperità, è molto agevole il comprendere come la natura lo abbia obbligato a disfarsi d'ogni individuo mal conformato e inetto a provvedere ai bisogni generali. Perciò quelle pecchie che per disavventura nascono difettose, sono espulse dall'arnia delle stesse nutrici che con tante cure ed attenzioni provvedettero al loro sviluppo.

L'una avrà l'ali gualcite in modo da impedirle il volo, l'altra le antenne monche, così da renderle prive d'azione, quest'altra mancherà dell'aculeo per opporre difesa ai nemici; e dacchè si manifestano queste imperfezioni, la povera storpia è presa a viva forza, trascinata verso l'apertura ed espulsa: non mai però immolata, come molti autori pretendono, alla guisa dei fuchi.

Nell'annata vi sono certi periodi altresì in cui le pecchie si sfidano ad una mortal tenzone. Ciò avviene particolarmente nella stagione estiva e nelle ore in cui il gran caldo le pone in pieno vigore. Nè il combattimento succede colle estranee all' arnia, bensì con le pecchie dell'arnia stessa, tanto nell'interno che al di fuori, come suol accadere in quasi tutti gli animali della medesima specie.

In qualunque modo e per qualsiasi motivo abbia avuto effetto la zuffa, tostochè le avversarie si sono afferrate, cadono tosto in terra, o sulla tavola sottostante all'arnia; allora si vedono operare come due gladiatori intenti a procacciarsi la morte. Ciascuna piglia quella posizione che reputa più vantaggiosa: talvolta stanno entrambe coricate in fianco, tenendosi aggrappate cogli uncini delle zampe, e contorte in guisa da formare un cerchio o un ovale: in questo caso il movimento delle ali le fa girare di quando in quando sopra loro stesse senza però sollevarsi.

Fig. 13.

Quando una di esse giunge a prendere una posa più favorevole, ed a salire sull' altra, tenta di immergerle lo strale fra le scaglie, e particolarmente nel collo. Allora la pugna diventa accanita, e spesso dura a lungo: che se la stanchezza viene ad estenuare le loro forze e disperano entrambe di riportare una vittoria completa, in tal caso si separano, e ciascuna vola dalla sua parte.

Però queste azioni sono ancora, direi quasi, particolari, mentre altre ne esistono fra quelle mosche melifere, che possonsi chiamare generali.

Codeste avvengono specialmente al tempo degli sciami, quando cioè una colonia, in traccia di un asilo, va a collocarsi in un' arnia di cui altre pecchie sono già da qualche tempo in possesso; o quando le pecchie di un' arnia vecchia o disorganizzata tentano invadere quella delle vicine, per mettere a ruba il loro miele.

Oltre a cotali guerre intestine, le apiaridi sanno muoverne ben altre contro avversari appartenenti a qualsiasi specie: e anche in esse agiscono tanto parzialmente che in massa.

Tostochè una pecchia scorge un nemico nei dintorni dell' arnia, si slancia verso di lui, e mediante un ronzio distinto e minaccioso, gli fa comprendere di ritirarsi. Se il nemico non bada all' avviso, ciò che avviene di raro, mentre tutti gli animali presentono il rischio che corrono, rientra nell' arnia per risortirne tosto seguita da uno stuolo di pecchie proporzionato alle forze dell'avversario che si tratta di espellere.

Prima ancora però di venire all'assalto, le pecchie tentano di intimorire il nemico colle sole minaccie, conscie come sono della sorte funesta che le attende. Ma se poi questi non ne fa caso, allora esse divengono implacabili, lo assalgono senza timore e con una furia inesorabile si vendicano, lasciando nella piaga il dardo e la vita.

Diversi autori narrano sul conto delle pecchie vari fatti curiosissimi, dai quali si rileverebbe come in taluna circostanza abbiano servito sino, pel furore che le caratterizza, a sbaragliare gli eserciti e a difendere gli spalti di città prese d' assalto.

Amurath, imperatore dei Turchi; nell' assedio d'Alba trovò le breccie difese dalle pecchie, di cui si erano portate le arnie sulle rovine. I giannizzeri, quantunque i più valorosi militi dell'impero ottomano, non osarono mai varcare quell'ostacolo.

All'assedio di Tanly, furono gli Spagnuoli che provarono il livore delle pecchie in guisa tale da rendere la piazza inaccessibile agli assedianti. Di quegli insetti si valse pure Filandro, quando assediato dagli Svedesi fece schierare sulle mura una infinità di arnie, così da fugarne l'inimico.

Ma un esempio stravagante ci vien riferito dal Della Rocca, quando narra che un pirata di quaranta a cinquanta uomini di equipaggio, avendo a bordo alcune arnie di

terra cotta, formò il progetto di assaltare una galea turca forte di cinquecento uomini che lo inseguiva. Il pirata balestrò dall'albero di maestra nella galea turca quelle arnie: i Turchi, non potendo salvarsi dalle punzecchiature di quelle pecchie, ne furono talmente sgominati, che appena pensarono a mettersi al riparo della loro collera. Ma l'equipaggio del pirata, munito di guanti e di maschere, si scagliò su di essi a colpi di sciabola e s'impadronì della galea, quasi senza resistenza.

Che i leoni, le tigri, gli orsi ed altro fiere abbiano il coraggio di difendersi contro i loro nemici, o di assalire la preda, non v'è ragione di farne le meraviglie, essendo premuniti di armi offensive e difensive vantaggiosissime; ma che un insetto così piccino come la pecchia, osi affrontare persino queste istesse fiere, ed a malgrado della sua apparente debolezza riesca vincitrice sul campo di battaglia, è ciò che non può a meno di sorprendere.

Senza esaminare il numero, o intimorirsi delle forze avversarie, la pecchia protegge fino all'ultimo estremo, e col sacrificio della propria vita, il comune e la comunità, in cui comprendonsi i fuchi, i quali, privi come sono di aculeo, non pigliano mai parte alla lotta.

Fig. 11.

Principiate le ostilità, le più vicine si buttano sull'inimico; e se queste non lo sconfiggono, altre vi subentrano. Allora l'*allarme* diventa generale; un ronzio straordinario è il segnale della pugna; le legioni si succedono l'un l'altra; ciascuna gli precipita sopra, e il loro coraggio è aumentato dalla resistenza degli assalitori; la loro intrepidezza si fa maravigliosissima.

La ritirata è poi ad esse ignota: si ostinano a vincere od a morire, per scacciare l'aggressore; e quando alla perfine questi è costretto a cedere il campo, lo inseguono fin da lontano nella sua ritirata, onde fargli perdere anco la voglia di ritornare alla carica.

IX.

Ecco una delle cause principali che allontana molte persone dal governo delle api. La credenza che, a motivo del loro carattere impetuoso, non si possano rendere allo stato di domesticità, è talmente prevalsa in taluni, che il convincerli del contrario riesce oltremodo difficile.

Eppure, non è per assalire, bensì per difendersi che le pecchie sono armate di un aculeo avvelenato. Se fosse altrimenti, la terra sarebbe, rispetto agli altri animali, inabitabile: l'uomo stesso, ad onta di tutta la sua industria, non saprebbe porsene al riparo. Ma, grazie alla Provvidenza, non abbiam nulla a paventare da questi insetti alati che ci attorniano, e potrebbero essere tanto pericolosi.

Straordinariamente impressionabile, è appunto per ciò che conviene usar loro maggiori riguardi di quanti se ne presterebbero ad altri animali di fibbra meno irritabile. Così, volendo accostarsi di frequente alle pecchie, bisogna in particolar modo evitare negli abiti i colori oscuri; non mai far schiamazzo o gesticolare con enfasi; non irritarle sollevando per esempio con poco garbo l'arnia dalla tavola sottoposta, quando vogliasi esaminarne l'interno; e se per caso qualcuna ci si posa addosso, in guisa da dar molestia, non cacciarla sgarbatamente ma con un lieve soffio, o colla punta delle dita.

Quando i timorosi si saranno convinti di tali verità, non schiveranno più le pecchie, bensì le governeranno con piacere, e giungeranno persino a maneggiarle senza esacerbarle. Il più sicuro espediente per addimesticare e cessar di temere un animale qualunque, è quello, parmi di avvicinarlo colle buone, d'apprestargli qualche cura, e di quando in quando degli alimenti di suo gusto.

Dal più al meno tutte le bestie hanno anch' esse un istinto di cognizione: le pecchie poi ne sono eminentemente dotate, mentre ravvisano l' arnia propria in mezzo a tant' altre consimili; discernono l'ape madre; regolano i loro lavori a seconda della maggiore o minor fecondità della stessa; s' avveggono tosto della sua mancanza, e riconoscono finalmente chi le governa così da posarsi perfino colla più sorprendente sicurezza su di esso, come moltissimi autori lo attestano, ed ogni buon pratico può a suo talento convincersene.

Nelle loro azioni le pecchie hanno uno scopo. Se volete accertarvene, mostratevi, senza timore ed in silenzio, ed un arnia con in mano un vaso cosperso di miele; e tosto mille pecchie vi voleranno sopra. Il loro scopo sarà quello di lambire il liquore e niuna vi pungerà. Dato anche vi presentaste colle mani e il volto intriso, sarà lo stesso.

A Tine, sorge una colonna alla quale sono legati i ladri in pien meriggio, nudi fino alla cintola, e spalmati di miele. Le pecchie, attratte dall' odore della sostanza mellifera, ne investono il paziente; i loro movimenti soltanto cagionano un vero supplizio; ma se il ladro è astuto li tollera senza contorcersi, e ne rimane all' ultimo liberato senza la menoma punzecchiatura.

Da tutto ciò si può dunque inferire che le pecchie, se ci recano offesa, è sempre in seguito a qualche atto volontario o involontario, a noi soli attribuibile, il quale viene da esse considerato come ostile. Ma niuno certo potrà chiamarle aggressive, mentre dirò sino che, se per avventura trovansi lontane dalla loro dimora, non si irritano più, e si discostano anzi immantinenti appena scossi i fiori su cui sono occupate della loro raccolta.

La persona che si è famigliarizzata colle apiaridi non ha d' uopo, accostandosi ad esse per governarle, massime se in piccola quantità, di nessuna guarentigia, tranne un poco di fumo che togliendo loro il respiro, ed oscurandone la vista, fa sì che le fuggano incontanente.

Però, se trattasi di operare in un grande apificio, ove abbisogna la minor perdita di tempo possibile, congiunta alla maggior lestezza, in tal caso, a premunirsi dalla puntura di quegli insetti, sarà opportuna una camiciola di tela di vela, trapuntata di bambage la quale, ravvolgendo il capo dell'operatore guernito di visiera, scenda imbracciata fin sotto la cintola.

Le mani siano pure coperte della medesima stoffa, sotto cui ognuno potrà lavorare a suo bell' agio ed al sicuro della puntura delle pecchie, ben poche delle quali la dardeggeranno per essere bianca; mentre che, se la camiciola fosse di lana, di panno o di frustagno, si vedrebbe, in meno che non si dice, tutta coperta degli strali lasciativi da esse.

Fig. 15.

Le punture delle pecchie fanno assai meno male a chi le governa abitualmente, di quello che a coloro i quali non si occupano di questa coltura; alla lunga, si finisce per assuefarvisi in certo modo, massime le mani che ne ricevono più di ogni altra parte del corpo.

Il veleno che si spreme dalle radici del dardo esala un odore così penetrante che, dietro esperimento fatto dal naturalista Huber intorno all' effetto delle sue emanazioni sulle pecchie, queste si agitarono incontanente, e chi gli si avventò contro con furore, chi si diede a precipitosa fuga. Soggiunge altresì aver notato che, in seguito ad una puntura riportata da una pecchia, diverse altre le assalirono alla stessa parte, tentando sempre d' immergervi anche il loro strale.

Ma vi sono degli esseri che non vengono quasi mai punti dalle mellifere, quantunque si espongano al rischio; altri le sono più di sovente: taluni individui soffrono assai poco, questi invece infinitamente; la qual cosa, a parer mio, proviene dalla costituzione articolare, come dalla maggiore e minore sensibilità della cute.

I rimedi che sembrano meritare una confidenza più generale sono l'acqua vegeto-minerale e l'ammoniaca, con cui si bagna il tumore cagionato dalla puntura. Gli antichi ne suggerirono un'infinità, fra i quali si noverano il succo di malva, di presemolo, d'alloro; il decotto d'altea con aceto, la cenere di fico, il latte, l'olio caldo, il lino, e perfino il sangue di ramarro; ma il più pronto e sicuro espediente per guarirne è quello di ritrar tosto il pungiglione, lavando con acqua fredda la ferita, e omettandola poi col miele.

Ciò che maggiormente influisce a rendere dolorosa la piaga è il tempo più o meno lungo durante il quale l'aculeo vi è rimasto immerso. Questo aculeo, benchè disgiunto dal corpo della pecchia, conserva, come la coda della lucerta, un certo moto che sembra a lui proprio, e tende sempre a conficcarsi di più entro le carni. Si pretende perfino che nel momento stesso in cui viene strappato, se per caso viene riposto sulle carni, vi si configge di nuovo da per sè. Però, dalle esperienze fatte, a me non risultò che di verificare una continuità di moto, prolungato tutto al più a qualche minuto secondo, la quale ritengo conseguenza fisica di un resto di vitalità, che presto si spegne.

X.

Le melifere, a somiglianza di tutti gli animali appartenenti alla creazione, vanno altresì soggette alle infermità. Quelle da cui vengono maggiormente assalite, sono la dissenteria, la macilenza e l'indigestione.

Vari scrittori antichi hanno fatto pure menzione di altre malattie, non ultime delle quali annoverano le vertigini ed il torpore; ma, nel modo stesso in cui non posso ammettere che la prima venisse cagionata dalla sostanza suechiata sui fiori dell'angelica, della cicuta e del persillo, nei mesi di maggio e giugno, devo attribuire la seconda al solo caso in cui uno sciamo perda l'ape madre. In allora, quantunque corra favorevole la stagione, le pecchie rientrano nell'arnia senza provvista, ed invece di pensare colla solita attività a costruire i loro favi, si abbandonano a tale una ipocondria, che in prima le rende direi quasi istupidite, quindi accedono in consunzione e muoiono.

Il flusso di corpo si manifesta comunemente alla fine di febbraio od al principio di marzo, e parmi originato dalla umidità che penetra nelle apiarnie, sia perchè mal riparate, o poste troppo prossime al suolo, sia perchè alle tavole sottostanti non viene dato quel poco di declivio indispensabile onde la pioggia vi scorra, tosto caduta.

Fig. 16.

Non parlo delle malattie delle pecchie, dice Gelieu, perchè non sono tutte reali e assai meno contagiose.

La dissenteria su cui si è menato tanto rumore, e contro la quale furono disegnati molti rimedi, non coglie le apiarnie ben popolate che si lasciano esposte in ogni tempo; ma quelle appena che tengonsi troppo angustamente o a lungo rinchiuse, e che privano le pecchie della libertà di uscire per evacuare i loro escrementi.

Le pecchie stanno sempre a maraviglia alloraquando godono di un certo grado di calore, e possono convenientemente cibarsi del polline e del miele non alterato dalla umidità. Perchè tutte le loro pretese malattie procedono da tre cause: la fame, il freddo e il fetore prodotto da una troppo lunga reclusione nel verno.

Verificandosi però il caso di questa malattia, la quale si riconosce esaminando la base dell'arnia, su cui veggonsi sparse in maggiore o minor copia, secondo che la dissenteria è più o meno inveterata, tante macchie larghe come lentiglie, di un colore oscurissimo, e di un odore nauseante, che sono gli escrementi delle pecchie, ma viziati, perchè

il loro colore ordinario è di un rosso giallastro, conviene porlarvi tosto un pronto rimedio.

Quegli insetti, nell'ordine naturale non si vuotano mai nell'interno dell'arnia, e nemmeno vicino ad essa, ma si discostano quanto possono dall'arniaio. E perciò, non saprei abbastanza raccomandare una certa libertà di azione dovuta alle pecchie dai loro educatori. L'uso di rinchiuderle esattamente nelle arnie durante il verno per impedirne l'uscita, sul timore che periscano, senza pensare che assai più ne vanno a male nella loro infetta e oscura prigione, ove la umidità, prodotta altresì dai vapori interni, fa rammollire i favi, e talvolta li marcisce, è un uso altrettanto strambo quanto nocivo.

Il rimedio più confacente alla dissenteria, checchè mi vantino molti autori stranieri l'efficacia di un siroppo composto di vino, zuccaro, miele, acquavite, pomi ed altri ingredienti è quello di somministrare alle pecchie affette dell'acqua salata, che avidamente e con profitto bevono; nel tempo stesso che si cureranno con suffumigi di timo o rosmarino.

Fig. 17.

L'ordiguo, di cui presento la figura, il quale serve pure al travasamento delle pecchie, ed a quante operazioni occorrono nel governo loro, è il più atto ad amministrare quei salutari fumenti.

Altre volte, senza dissenteria le pecchie divengono così macilenti, così languide, così ispide che un maggior danno è a temersi, se non prontamente si soccorrono. Questo malore, che per lo più deriva da penuria di polline, il vero pane delle pecchie, da esse con infinite cure raccolto, e dall'uomo per imperizia private, senza che finora a lui frutti alcun vantaggio, viene scanzato, nelle stagioni fredde e piovose, in cui il polline, o trovasi in poca quantità sui fiori, o è alterato dall'umido, col somministrare alle pecchie del mascabado a preferenza del miele.

Il mascabado, dietro i più maturi esami, fornisce in confronto di tutte le altre materie zuccherine un maggior prodotto di cera. Di natura più corroborante del miele stesso, per la minor acquosità che contiene, è il cibo dunque che più si addice alle pecchie, e quello massime che vale a sostituire vantaggiosamente il polline di cui fossero prive, e senza del quale non possono neppure continuare i lavori, o attendere alla educazione delle giovani larve.

A riscontro della macilenza havvi l'altro danno della indigestione. Sopraggiungendo un freddo improvviso, al tempo in cui le pecchie sono ben pasciute di miele, non possono digerirlo e periscono. Da ciò il grave inconveniente, quasi ancora generalmente in uso, di fornire il cibo alle melifere fuori dell'arnia all'approssimarsi della notte, e quando la temperatura è fatta rigida.

Ma alla indigestione havvi pure altra causa attribuibile affatto alla naturale inclinazione delle pecchie. Allorchè la stagione volge propizia, e la campagna è abbondantissima di fiori, esse costruiscono molti favi in breve tempo. Questi però vengono riempiti di un miele più liquido dell'ordinario, perchè meno digerito; ed ecco che manifestasi la malattia, la quale non di raro poi degenera in un flusso di corpo, e cagiona danni non indifferenti all'allevamento stesso degli embrioni.

A prevenirla, Columella propone un facile rimedio, al quale non sarei per dissentire. Esso consiste nel tener chiuse dentro l'arnia le pecchie, due giorni la settimana, per tutto il tempo che si vedrà continuata la grande abbondanza dei fiori. Il chiusino dell'arnia però non dovrà essere calato interamente, ma così da impedire la sortita delle pecchie, senza privarle dell'aria esterna.

Circa tutte le altre infermità, come la peste, l'escuriazione del corsaletto, la gonfiez-

za delle antenne, ed il pidocchio, esso non sono noto ai proprietari che governano accuratamente le pecchie. E se hanno luogo, sarà mai sempre per la pertinacia di voler sostituiti ai cibi naturali i nutrimenti composti.

Fig. 18.

Lo stesso diessi della malattia che attacca le covate. Quando quei poveri insetti vengono obbligati a vivere con pessime droghe dolcificate, prime a risentirne sono le covate, le quali, se non periscono affatto, la maggior parte delle pecchie che ne provvengono, non esclusa la giovine madre che si vede figurare allo stato di ninfa nella sua cella, sono grame, languide ed inette a formare un buon sciame.

Esorto queglino, che avessero notato questi segni di decadenza, a mutar governo, fornendo alle pecchie, in mancanza dei fiori della creazione da cui ritraggono il nettare ed il polline che contengono, ed è l' unico e vero loro nutrimento, il solo mascabado.

XI.

Mentre il proprietario provvederà colle migliori cure, a che niuna delle sovraccennate malattie infesti le sue apiarnie, conviene che sia altrettanto diligente nel custodirle e difendere le pecchie da parecchi animali, i quali, avidi dei loro prodotti, cercano di depredarle, attentando benanche alla esistenza loro.

Fra i nemici delle apiaridi si noverano molti volatili, come le rondini, i passeri, l' allodola domestica, il picchio e persino il falco apivoro, che il suo nome specifico dà bastantemente a conoscere; alcuni quadrupedi, fra cui l' orso; e finalmente vari rettili ed insetti, quali sono i sorci, i ragni, i rospi, la lucerta, la tarma, le vespe e le formiche.

Circa a quelli appartenenti alla prima classe, si possono allontanare dall' arnia sia cogli spauracchi, como distruggendone i nidi più prossimi. Pei secondi, è affare che riguarda solamente i proprietari di montagna, ai quali non riesce difficile di garantire le loro apiarnie collocandole in luoghi murati. Delle ultime due classi poi si hanno maggiormente a paventare le lucerte le vespe e calabroni, le formiche e le tarme.

I calabroni s' introducono nell' apiarnia di viva forza, la percorrono in ogni senso, si impadroniscono del miele, e uccidono le pecchie che volessero opporsi a quella distruzione. Queste vespe, paragonate coi tranquilli e ben regolati costumi delle mellifere, mi rappresentano come una nazione selvaggia: gli Ottentotti, per così dire, a fronte dei Piemontesi. Troppo infingarde per raccogliere il miele sui fiori, vanno audacemente a depredarlo nelle apiarnie.

Tosto che si avvede di una nidiata, nei tronchi degli alberi o fra le macchie, convien distruggerla col fuoco, verso l' imbrunire, o meglio ancora coll' acqua bollente. Consiglio tuttavia in questo caso di usare le migliori precauzioni onde non rimaner vittima del loro furore.

Le formiche; a dir vero, non fanno un gran male alle pecchie, ma si cacciano tra i favi, e pigliano quanto miele possono. È a questo oggetto particolarmente che ho adottato nei miei arniai la massima d' isolarli con tubi di latta ripieni d' acqua, spargendovi al di sotto, in caso d' invasione, del carbone pesto, che preferisco per la sua innocuità alle altre sostanze suggerite da vari autori, fra cui il solfo e l' olio di pesce.

L' apparecchio sovraindicato mi premunisce altresì dalle lucerte, dai sorci e dai rospi, i quali trovano un nuovo e quasi insuperabile ostacolo alle loro depredazioni nella ristrettezza dell' ingresso dell' arnia, che popolata inoltre come si addice ad un buon coltivatore, è bastantemente custodita, da non pigliarsi di quei nemici maggior pensiero.

L'invasione che rimane ora a temersi è quella delle sfingi ed in particolar modo della faiena. Si è notato che il primo insetto, altrimenti denominato atropo o teschio da morto, il quale sviluppasi da una larva o bruco verde chiaro con punti e strisce turchini, lungo cinque pollici circa e vive sul gelsomini, sulle patate e parecchi altri solani, delle cui foglie si nutre, va svolazzando nelle ore mattutine e vespertine presso le arnie, finchè si introduce in qualcuna a succhiarvi il miele.

Fig. 19.

Quando queste sfingi sono numerose, fanno torti considerevoli, quantunque le pecchie se ne difendano, ed anzi le uccidano, come talune volte appalono morte nell'arnia ove, se non possono essere trasportate fuori, sono intonacate di cera per impedirne la putrefazione.

Converrà quindi darne loro la caccia, e, quello che assai più giova, tener ristretto quanto è possibile l'ingresso dell'arnia, come già raccomandai più sopra rispetto ai rettili.

La falena poi è più funesta alle pecchie; epperò il proprietario deve contro di essa stare grandemente in guardia. Ella penetra nelle arnie in primavera o nella state, di notte tempo e per le fessure e screpolature delle tavole che servono di base: talvolta si appiatta e annida sotto gli orli dell'apiarnia medesima.

Il suo corpo molle e biancastro si ravvolge anche dentro le proprie ali come in un mantello: ha la parte anteriore della testa provveduta di una ciocca di peli; la sua bocca ossea è munita di forti denti.

Nata, questa tarma sale ad attaccare i favi, ed ivi pure si alberga costruendosi d'intorno, a guisa del bruco ed in forma di galleria, una tela finissima. Le pecchie non possono col loro pungolo raggiungerla, perchè appunto protetta dalla rete, in cui esse temono di impannarsi. Nè contento di tanta prudenza, sviluppato che sia, quell'insidioso nemico tende dovunque le proprie tele, cosicchè in breve le pecchie non hanno più mezzo di sorta per entrare od uscire dal loro domicilio.

I naturalisti distinguono questi insetti col nome di *galleria cereana ed alvearia*, e vogliono che attentino soltanto alle cere sprovviste della parte nutritiva, colle quali si alimentano, e costruiscono i loro tubi cilindrici attaccati per lo più alle pareti dell'arnia ed anche angli alveoli stessi.

Quando un'apiarnia ne è invasa, la tavola sottostante si copre poco a poco di una infinità di briccioie di favi misti ad escrementi neri a somiglianza dei grani di polvere da cannone; e l'apiarnia diventa prestissimo leggera. La cosa è tosto compresa, quando si rifletta che se ne rinvennero di quelle trascurate, in cui trovaronsi fino da due a trecento di quei vermi, i quali avevano acquistato tre centimetri di lunghezza sopra quattro millimetri di grossezza.

Poichè dunque le mellifere sono inette a difendersi da un sì perfido nemico, conviene prestar loro soccorso. Colle arnie usuali non havvi altro espediente fuor quello di visitarne spesso l'interno; ma se per caso la tignola ha preso possesso del centro degli edifici e della sommità, in allora il male è irrimediabile.

Se non è troppo tardi per evitare una distruzione completa colla propagazione di quell'insetto in tutta l'apiarnia; bisogna travasare le pecchie in un'altra nuova, o riunire l'infestata famiglia con una povera; quindi raccogliere quel po' di miele e cera che fosse rimasto nell'apiarnia infetta, ed abbrustolarne l'interno a fuoco di paglia, lasciandola inoperosa per qualche tempo.

Del resto, a chi ben sa governare le pecchie, anche la falena non è un nemico invinci-

bile. Anzitutto l'arniaio si ponga in luoghi asciutti, e si proteggano le arnie dalla umidità, perchè questa favorisce assaissimo lo schiudimento delle tarme. Quindi non si usino arnie formate di vimini contesti e spalmati sia di loto bovino che di calce,o altre materie accessibili ad esse. Dal solstizio di estate all'equinozio autunnale, si visitino le arnie per tempissimo, almeno una volta la settimana, osservandone accuratamente i favi e le pareti,e s'abbia cura di tenere l'asse su cui poggiano mondo da ogni sozzura.

Che se qualcuna alle volte si venisse a scovrire, si usino i fumenti di nigella, affatto innocui alle pecchie: o si strofinino le basi dell'arnia d'aglio e aceto, e la tarma avrà finito di esistere.

I pidocchi, finalmente, che si attaccano alle apiaridi, non si reputano gran fatto nocivi ad esse; però, se nell' arnia ciascuna pecchia avesse uno di questi parassiti sul dorso, non crederei neppure che possano riescire indifferenti, trattandosi che le succhiano per nutrirsi.

D'ordinario i pidocchi non si ritrovano che nelle arnie vecchie; le pecchie giovani non ne sono affette.Quell'insetto è visibilissimo, di colore rossiccio, e a un dipresso della grossezza di una testa di spillo; egli si regge sovra sei gambe: il suo corpo, esaminato colla lente, è piuttosto peloso.

Fig. 20.

Reaumur dichiara assennatamente non poter avere buona opinione di un'arnia, nella quale la maggior parte delle pecchie siano pidocchiose.

Vari esperimenti furono suggeriti per distruggere i pidocchi, ed uno dei rimedi più vantati a liberarne le pecchie sarebbe quello di spruzzarle di urina o di acquavite; ma nè l'una nè l'altra mi capacitano punto. Per me opino che, infestata l'arnia da tali insetti, sia il segnale manifesto di una tale decadenza incurabile; ed in questo caso, esperito che abbia l'ultima prova di sottoporli all'azione dei fumenti di tabacco, accetto ancor io per necessità la legge comune dell'apicidio, e divento sagrificatore.

XII.

I principali prodotti che ritraggonsi dalla nostra coltivazione sono gli sciami, il miele e la cera.

Il vero tempo degli sciami è maggio,giugno e luglio; segnali della loro prossima uscita sono: quando le tavole offronsi al mattino umide all'ingresso dell'arnia, ciò che annuncia il forte calore che regna in prossimità di essa per l'affluenza delle pecchie quivi concorse; quando i pecchioni sortono dal mezzodì a tre ore in gran folla, come pure quando la sera precedente fra il ronzio confuso che si può dire generale, si distingue un suono acuto simile alla nota della cicala, emesso dall'ape madre.

Altro segno poi, che non può trarre in errore, è la perfezione in cui veggonsi le celle maggiori, collocate sempre nella parte inferiore dei favi, e che dinotano la presta escita delle api feconde.

Si è notato altresì che questo importante avvenimento è preceduto da una certa noncuranza per parte delle pecchie nel muovere a fare la ordinaria raccolta; e che quelle poche reduci dalla campagna, invece di entrar tosto nell'arnia a deporvi il polline, s'arrestano più a lungo sul limitare di essa, e talune ripigliano il volo tuttavia cariche.

Gli sciami non gittansi fuori che quando il sole ha riscaldata l'arnia, e a un diprèsso dalle dieci alle tre dopo mezzo giorno. Se dopo uscito il primo, le note dell' ape feconda si fanno di nuovo sentire, è la prova che quell'arnia deve sciamare ancora una o più volte.

Se al contrario quel canto cessa,o si scorgono sull'asse dei cadaveri o delle ninfe d'api feconde che le pecchie hanno estratto dall'arnia, non vi è ad aspettarsi più sciami.

Ma per poco che l'arnia sia popolata, senza badare troppo ai sovracitati indizi, il proprietario deve prestare in quei mesi la migliore sorveglianza: avvertendo che gli sciami e-

scono tanto in tempo secco e sereno, quanto in tempo sciroccale e pesante ; mai se è freddo, nebbioso o spira il vento di tramontana.

Comunemente gli arniai vengono collocati nei giardini o negli orti, in cui,se gli alberi non sono di alto fusto, anche gli sciami vi si appendono e si possono raccogliere con molta facilità. Se questa misura non fosse adottata, io la consiglierei sempre, imperocchè si corrono minori rischi di perdere la nuova colonia di pecchie.

Fig. 21.

Alloraquando le pecchie si innalzano molto per l'aria,uscendo dall'arnia, avvien che quel volo le aizzi ad un volo più alto e lontano; ed in tal caso varcano i confini che ne agevolano al coltivatore la raccolta, e rendono anzi inutili le stesse misure che vogliorsi usare per far discendere a terra gli sciami, gettando loro a piene mani dell' arena, o facendo cadere sovra di essi una pioggia artificiale col mezzo di apposito soffione.

Tutti questi rischi però si prevengono mediante gli sciami artificiali, di cui farò menzione più tardi; i quali trovo indispensabili, massime nella coltivazione in grande, ancorchè poco lo consentino le vecchie apisrnie.

Il miele viene raccolto dallo pecchie ordinariamente sui fiori, e talvolta sulle foglie stesse, come sulle altre parti degli alberi. Per ciò che riflette i fiori, il miele sta nel pistillo, organo femminile dei vegetali, il quale riceve pure il polline. Dall'amalgama dei pollinе coi miele si opera la fecondazione, in seguito a cui l'ovaia sviluppandosi piglia il nome di frutto: tutte le altre parti del fiore avvizziscono e cadono.

Questa secrezione dei vegetali è più o meno abbondante, secondo il calore delle stagioni, combinato colla sua umidità. Negli anni piovosi, il miele è troppo acquoso, mentre negli aridi avvene pochissimo: in guisa che, queste due circostanze sono egualmente nocive alle pecchie e formano la causa più comune della loro infermità.

Gran parte forse degli agricoltori puramente pratici ignorano che le pecchie, volando di fiore in fiore, oltre i prodotti che esse ne ritraggono, e di cui devono approfittare, favoriscono la fecondazione dei germi, e per conseguenza assicurano lo schiudimento dei frutti. La natura, che nulla fece indarno,e seppe dalla origine combinare i suoi mezzi in guisa da renderli reciprocamente utili gli uni agli altri, volle altresì che la pecchia, lacerando le capsule che rinserrano la polvere fecondante, facilitasse la loro dispersione così, da portarle sui pistillo non solo del fiore a cui appartiene, ma benanco degli altri fiori dello stesso piede, o di piede diverso.

Questa gran funzione è di una tale importanza per l' agricoltura, che i suoi vantaggi superano più volte, a parere di moltissimi dotti, quelli che si ritraggono dal miele e dalla cera.

Il miele nutre le piante nella loro infanzia,come il latte nutre i giovani vivipari.Ei trovasi nel tronco di certi alberi, nelle canne erbacee, come quelle dello zuccaro, del grano turco, del sorgo. Si rinviene altresì in varie radici e particolarmente nelle carote,barbabietole, rape, patate, e così via via: trovasi poi per eccellenza nei meloni ed altre frutta, siccome nei nostri vini, e nei sidri stranieri pria che sieno fermentati.

Il buon odore che esalano le arnie è un indizio dal quale si può sempre congh ietturare se pei campi bavvi abbondanza di miele. Raccolto dalle pecchie, questo conserva la qualità dei fiori su cui fu lambito; il suo colore,l'aroma e la consistenza variano poi come quei fiori stessi che lo hanno prodotto.

Dovunque dominasse la jusquiame, le scrofularia, il bosso e l'azalea pontica, il miele non potrebbe essere troppo delicato, se non forse anche pernicioso.Si sa poi,che dove coltivasi lo zafferano sovra una grande estensione di terreno,il miele che vi si raccoglie porta con sè lo stesso odore in modo notabilissimo.

Nei climi caldi, asciutti e lussuriosamente forniti di piante aromatiche, la qualità del

miele è eccellente: quello che si ritrae dalle parti meridionali della nostra Italia, ove abbondano i fiori d'arancio, non è certo inferiore a quello che ci perviene d'America oggi giorno, nè all'altro del monte Imeto e del monte Ida, tanto vantato dai cantori antichi.

D'ordinario quello di primavera, ottenuto dai salici in fiore, supera di molto l'altro di autunno formato col grano saraceno, sia per la sostanza che pel colore, il quale quanto più è bianco e meglio dovrà preferirsi.

Col miele, che le pecchie raccolgono nel calice dei fiori, cade dal cielo, massime in primavera e nella state in cui continua il sereno, un'altra sostanza zuccherina che si spande sui vegetali, la quale altresì nutre e contribuisce alla bontà dei frutti. Dessa è il *mel roscidum* degli antichi, impugnato a torto da molti autori: le pecchie lo lambono avidamente, e con una sollecitudine impareggiabile ne riempiono in brevissimo tempo le loro celle.

Codesta manna non si manifesta sulle foglie delle piante cariche di frutta, perchè queste ultime la assorbono interamente; bensì appare sulle foglie che ne sono prive: e vari anni in tal copia, che i contadini desiluati a spogliare quelle frondi molta fatica durano, tanto ne sono invischiate.

D'ordinario il mel roscido brilla ai raggi solari sui larici, ed in generale su tutti i pini, sulle quercie, sui tigli, sui castagni, sulle erbe perfino dei prati, e sulle spiche dei grani. Però sarà sempre da prescegliersi il miele che le pecchie avranno raccolto nei fiori, a questa manna vegetale, non che a quella abbondantissima che forniscono varie frutta, come sarebbero gli albicocchi, le uve, i fichi, ed altre simili.

Nei tempi addietro si riteneva che la materia impiegata dalle pecchie nella fabbricazione dei favi, fosse quella polvere che raccolgono sugli stami dei fiori, chiamata polline, da esse quindi convertita in cera brutta, mediante un'amalgama col miele.

Ma al giorno d'oggi, mercè i più minuti studi iniziati dalla famiglia Huber, si conosce per fermo che la cera viene prodotta colle sostanze zuccherine del miele, elaborate nello stomaco delle pecchie, e trasudata dai sei anelli addominali.

Fig. 22.

Stabilito che siasi uno sciame nell'apiarnia, non scorrono molti giorni che sulla tavola sottostante si scorge una gran quantità di laminette di cera, le quali hanno qualche rassomiglianza con le scaglie dei pesciolini. Ogni pecchia ne può fornire di esse perfino nove, vale a dire un numero sufficiente per dar principio ad una cella e renderla atta a ricevere le uova che l'ape madre vi depone.

Il succo mielato che circola nelle fibre di vario piante, come la betulla e l'ontano, produce pure una materia che si approssima alla cera. La mirica dà delle bacche, le quali ne contengono in dose discreta; ed i Chinesi finalmente educano certi vermi sugli arbuscelli

da cui ne ricavano qualche poco. Però, ben considerato il tutto, e fatti i debiti confronti per quantità e qualità, colla produzione delle pecchie, non si rimane lungamente in sospeso sulla scelta che suolsi accordare a quest'ultima.

Sottoposta all'esame chimico, la cera è un olio vegetale molto ossigenato, misto a piccola quantità di estratto. Distillato che sia, fornisce dell'acido sebacico, un olio denso, del gaz idrogene, del gaz acido carbonico e del carbone.

XIII.

Manifestati i prodotti che ciascuna apiarnia fornisce, terrò ora parola di due altre sostanze che in esse vi si contengono, il polline ed il própoli, ingegnandomi a dimostrare l'uso che le pecchie ne fanno, come parmi in addietro di avere promesso.

Il polline è una polvere destinata a produrre la fecondazione nei fiori: essa è rinchiusa in una specie di sacco conosciuto dai botanici sotto il nome d'antera, il quale trovasi alla estremità superiore di un filo chiamato stame.

Per le apiaridi, il polline è un alimento indispensabile. Taluni vorrebbero che le adulte non se ne servano, quantunque le materie rinvenute nel loro secondo stomaco e negli escrementi provino il contrario: in ogni modo, come nutrimento alle covate, è di una necessità assoluta.

Il non mai abbastanza encomiato ginevrino provò manifestamente che le pecchie, prive di polline, rifiutansi di allevare le larve, abbenchè provviste in abbondanza di miele; mentre ripigliano tutte le loro attenzioni e cure appena ne vengano fornite. Mi compiaccio citare le due seguenti esperienze a complemento delle sue giuste asserzioni.

Egli aveva un'arnia a vetri, i cui favi contenevano buona dose di miele, ma pochissimo polline. Il 16 luglio, fatto ch'ebbe levare anche gli alveoli, dove esisteva quel pane delle pecchie, ve ne sostituì altri in cui eranvi delle uova e delle larve: quindi chiuse l'arnia.

Il 17 le melifere sembravano intente alle covate; ma il 18, dopo il tramonto del sole, si udì un gran rombazzo nell'arnia: apertala, si notò che in mezzo al tumulto le pecchie avevano abbandonato i nati, e rossicato il coperchio delle loro celle.

Si risolse allora di porle in libertà; ed infatti tutte uscirono in furia dall'arnia. Però, l'ora non essendo affatto propizia alla raccolta, e sorgendo l' oscurità e la frescura della notte, dopo non molto rientrarono. Salite di nuovo nei loro favi, parve che l'ordine si ristabilisse.

Rinchiusa l'arnia, il 19 furono principiate due celle materne; ma alla sera rinnovossi il tumulto. Accordata la libertà allo sciame, questi ne approfittò come il di prima, sebbene per rientrar tosto a costituirsi prigioniero.

Il quinto giorno della loro cattività, si vollero esaminare le covate e conoscese la vera causa dell' agitazione periodica di quegli insetti. Trasportata l' arnia in una camera chiusa, si lasciò che essi uscissero, e videsi che le celle delle api feconde non erano state proseguite; non si trovò più nè uova, nè larve, nè atomo di polline: tutto era scomparso.

Ridotta l' arnia a questi estremi, ai favi vecchi se ne sostituirono altri pieni di nuove larve ed uova. Il 22 si riconobbe che le pecchie avevano attaccato quei favi alle pareti della dimora, e curavano le covate. In allora si somministrò buona dose di polline, spargendone perfino sulla tavola sottostante; e in capo a qualche minuto le pecchie lo mangiarono avidamente, recaronsi alle celle delle giovani larve, v' introdussero il capo, rimanendovi maggior o minor tempo l' una delle altre, poi ritornarono al polline, e così fintanto che questo fu consumato affatto.

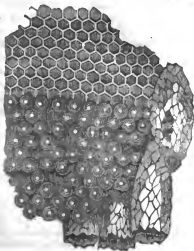
Il 23, le celle materne furono principiate, e il 24 s' ebbe ad avvedersi che tutte le larve avevano il loro nutrimento, come negli alveoli comuni; che vari di questi erano stati di bel nuovo rinchiusi, e che le stesse celle delle api feconde avevano subito un prolungamento.

Il 26, due celle materne furono compite durante la notte, e il dì seguente, rendendo la libertà alle pecchie, si trovarono moltissime celle piene di polline, e tant' altre chiuse dal coperchio di cera, in cui le larve stavano intente a filarvi il proprio involucro.

Dopo coteste prove sarebbe ben strana cosa il dubitare ancora che il polline non sia il vero alimento delle pecchie, e massime dei neonati, se private di tale sostanza, come vedemmo, ebbero a provare così penose angoscie, e soffrire perfino la morte.

Fig. 23.

Le mellifere hanno tanti svariati bisogni che, oltre alla raccolta del polline, conviene ne facciano un'altra. La loro dimora deve avere solamente un passaggio, onde meglio premunirsi dagli insetti che attentano alla cera, al miele, come alla stessa loro esistenza, e ripararsi altresì dalle intemperie dell'aria. Perciò, il primo pensiero che in esse predomina, pigliando possesso di una nuova dimora, è quello di turarne tutte le altre aperture.

Per questa operazione le pecchie non adoperano la cera; bensì una materia più confacente, assegnata loro dalla natura, la quale a guisa di mastice flessibile s'attacca meglio; una materia, tolta dai germi di una quantità di piante che gli antichi hanno chiamata propoli.

Il propoli è una sostanza glutinosa che invecchiando si fa dura. È una vera resina, indissolubile nell'acqua, solvibilissima nello spirito di vino, e che arde senza infiammarsi, spandendo un odore aromatico. Il di lui sapore è alquanto amaro: il colore poi è quasi sempre rosso o giallo.

Oltre ai pioppi, pini, larici, ontani e salici che forniscono molto propoli, le pecchie ne rinvengono sui fiori delle piante della famiglia delle cicoracee, e particolarmente sul pissentito così cumune; e se ne prevalgono non solo per turare le fessure dell'arnia, ma ben anche per rivestirne le crociere che servono d'attacco ai favi, nonchè le stesse pareti interne.

Sembra impossibile che una sostanza, la quale riunisce tante proprietà in se medesima, non abbia per anco trovato il suo posto in commercio. Cotesta indifferenza devesi forse ascrivere alla difficoltà di procurarsene, ovvero alla ignoranza del suo valore nelle arti e nella farmacia?

Nel primo caso, giudico assai facile l'estrazione di una certa quantità di propoli dalle apiarnie, che possono essere assoggettate al travasamento autunnale,como lo soglio praticare; mentre gl'interstizi ne sono pieni. Circa al suo valore commerciale, sono d'avviso che non volgeranno molti anni senza maravigliarsi di avere negligentata una sostanza la quale offre caratteri di utilità incontestabili, come la medicina fra noi ha già trovato di applicare nella confezione dei cataplasmi, di gran lunga superiori agli usitati comunemente: mentre le cantaridi offrono spesso rischi tali da renderne cauti i più esperti dottori.

XIV.

Uno degli studi necessarissimi, volendo intraprendere la coltivazione delle pecchie sovra una scala grande, è quello che richiede la scelta dei siti, delle esposizioni e delle contrade ad esse favorevoli. Questo studio è arduo, e non sempre, per le difficoltà che presenta, riesce al tutto soddisfacente.

Potendo ottenere una località riparata dalla tramontana, dove siavi abbondanza di praterie naturali od artificiali, alla cui fioritura succeda quella dei campi seminati a ravizzone, trifoglio e grano saraceno, avvicendata da quella dei boschi, particolarmente composti di alberi resinosi e dei frutteti, ed irrigata da vivi ruscelli, si è certi del miglior risultato.

In quanto alla esposizione o prospetto dell'arniaio, divido la stessa opinione di tant'altri apifili, i quali prescelgono sempre al meriggio di levante o ponente, onde evitare massime lo scioglimento de'favi nelle arnie, a danno pure delle pecchie; la moltiplicazione degli sciami troppo replicata, a pregiudizio della raccolta e dell'arnia madre; e quella specie di furore da cui vengono colte le mosche sotto l'azione degli estivi raggi solari, che le spingono tra loro a fierissima lotta, a tutto scapito del proprietario.

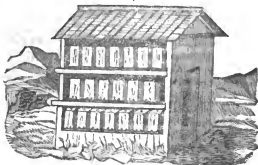



Fig. 24.

Questi inconvenienti sono troppo rilevanti perchè si abbiano a passare inosservati; e quantunque risulti da tanti diversi pareri che tutte le esposizioni offrono, relativamente alle circostanze atmosferiche d'ogni località, i loro vantaggi e avantaggi; pure, raffrontati dalla esperienza, a giudizio mio, sarei piuttosto in ultima analisi per accettare l'avviso generalmente emesso in Germania, ove si pretende che l'esposizione di tramontana sia la più consentanea, perchè il sole nel verno non eccitando le melifere ad uscire all'aperto, rimangono nelle loro arnie assopite, consumano pochissime provviste, e alla primavera non paventano affatto le variazioni della temperatura; anzichè l'altra usanza che perdura fra noi di volere esposto l'arniaio a plen meriggio.

In ogni modo lascio a ciascuno la libertà d'azione sua propria, purchè almeno prenda le necessarie precauzioni onde diminuirne gli inconvenienti, che risulteranno mai sempre inevitabili.

Le contrade poi più propizie sono quelle riparate dai venti del nord, e anzitutto le valli inaffiate da rigagnoli e cinte da praterie. I monti coperti di serpillo, maggiorana e ginestre riescono vantaggiosissimi, purchè sul versante sovra accennato: quivi, più che altrove, la qualità del miele è eccellente. Se il terreno adattato all'arniaio si trova presso l'abitazione, il vantaggio sarà più grande perchè più agevole la custodia: ma in generale è da scegliersi quello sui declivi o in fondo ai colli, anzichè il troppo alto, come sulla vetta dei monti, ove le pecchie prosperano meno.

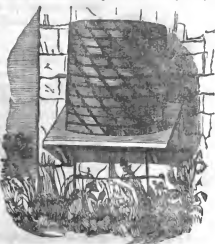
La troppa vicinanza dei laghi e dei fiumi è perniciosa nel senso che molte pecchie, colte dall'aria fredda, mentre vanno alla provvista, o se ne ritornano stanche, si intirizziscono, e cadono per via, prive di forze.

Anche la prossimità delle strade maestre e dei luoghi ove si fa gran chiasso è di pregiudizio a questo insetto, il quale desidera l'isolamento e la quiete. Fu per ciò che l'idea

di un apicollore francese, di valersi dei guardiani delle ferrovie a custodire, in quei loro casolari lungo la linea, delle apiarnie, non riescì secondo il concetto che si era formato. Al rumore del treno ed al fischio della locomotiva s'aggiungneva poi un altro inconveniente non poco considerevole, quello del fumo uscito a colonna dal cannone della macchina, il quale, annuvolando l'arniaio di fianco, cacciava in fuga tutte quante le pecchie.

Le regioni troppo umide, dove spesso sorgono fitte nebbie, e le interminabili pianure in cui regnano i venti d' est e nord-est, impediscono la secrezione del miele in maggio e giugno; mentre che nelle valli ben riparate e asciutte se ne raccoglie assaissimo.

Ma ove manca natura arte procura: e quando si posseggono soltanto in parte i requisiti richiesti all' industria melifera, conviene che la mano dell'uomo operi attivamente per supplire ai mancanti. Perciò, non dipartendosi dalla massima di collocare l' arniaio ad esposizione di levante o ponente, e non dove domina il meriggio, perchè questo incomoda le pecchie, che si veggono fuggire il sole cocente, e mentre sciamano, andando ad appoggiarsi agli alberi verso tramontana onde ripararsene col tronco o colle foglie loro, e perfino quando stanno albergate nelle arnie, tanto più se, come avviene per consuetudine antica, si addossono a un muro, il diligente educatore principierà col piantare nei dintorni dell'arniaio ogni sorta di erbe odorose; o volendo che le pecchie abbiano a prosperare e moltiplicarsi, coltiverà in grande le piante che loro più convengono, ma sempre il più che si può davvicino, e non mai oltre un miglio, onde non stancarle in lunghe peregrinazioni.

Fig. 25.

Tutti gli alberi fanno fiori, e questi servono di pascolo alle pecchie. Non tutti i fiori però somministrano loro una eguale raccolta: havvi intanto il fiore che produce più miele che cera, altri viceversa che forniscono più cera che miele. Una tale differenza è conosciutissima dai nostri insetti: perciò, fra due piante ugualmente fiorite, li vediamo volare di preferenza sull' una anzichè sull' altra.

Nè tutte le piante o arbusti fioriscono contemporaneamente: ed anche in questo è provvida la natura; mentre coll' alternarsi delle stagioni, le pecchie trovano nuovi alimenti e nuove materie pei loro lavori. Giova pertanto conoscere i diversi vegetali atti a mantenere un buon arniaio; ed a tal uopo per il miglior interesse del proprietario, oltre quelli generalmente noti, indicherò altre piante ed altre erbe, classificandole all' epoca della propria fioritura, valendomi in ciò delle nozioni acquisite da dotto botanico italiano.

Nella prima categoria comprendonsi:

Fra le piante: l' albicocco, l' acero, l' arancio, l' agrifoglio, il corniolo, il ciliegio, il castagno, l' edera, il frassino, il fico, il giuggiolo, il limone, il mandorlo, il melo, il nocciolo, l' ontano, l'olmo, il pino, il pistacchio, il pesco, il pero, il pruno, il pioppo, la quercia, la robinia, il sambuco, il sorbo, lo spino bianco, il salice, il tiglio e l' uve.

Fra gli arbusti e le erbe: l' altea, l' anice, la borraggine, la bettonica, il basilico, i cavoli, la cicoria, il coriandro, il dente di leone, il dittamo, l'erba medica, l'erica, le fave, il finocchio, il gran nero, il girasole, la ginestra, l' issopo, i lamponi, il lino, la lavanda, la malva, la melissa, la menta, i nasturzi, l' origano, i papaveri, la pastinacca, il pulegio, i

pomi di terra, i popponi, la ruchetta, il rosmarino, il ribes, la salvia, la senapa, il serpolleto, il trifoglio, il timo, il verbasco, la veccia, le zucche e lo zafferano.

Nella seconda categoria dànno copiosi fiori:

In primavera: l'acacia, l'anemone, l'alisso montano, il crugnale, il citiso nigricante, la consolida tuberosa e mezzana, la fumaria maggiore e minore, i giacinti, il lamio purpureo, il laburno, il mughetto, l'ortica morta, la polmonaria, la primavera, i ranuncoli, il sorbo, il sanguinello, il succhiamiele e lo spino bianco.

In estate: l'achillea nobile e agerata, l'agrostemma, l'antemida globosa, l'androsemo, la belladonna, la calendola, la campanula, la cassia cinese e occidentale, la centaurea, il crisantemo, la cineraria, il ciste, il chenopodio, la datura, l'eupatorio, la digitale gialla, l'enofera, il florancio, il giusquiamo, il girasole, l'ibisco, l'ipperico, l'ipomea glutinosa, la liquirizia, la moldavica, il reseda, la stachide selvaggia, la senna fruticosa, la vitalba e la zinnia.

Fig. 26.

In autunno: l'astro chinese, l'artotide pavonazza e gialla, l'alcina perfogliata, l'agerato, il cosmo, la coreopsida di sambuco, la coda di leone, il cestro comune, la cassia, il ciclamino, il crisantemo, l'eucalitto, i garofani di Spagna, i girasoli a tromba e altissimi, la lantana spinosa e camata, la laureola purporea, la rosa di Spagna, la sida crestata, rosaa, setosa e pubescente, la scarlattea, lo spigo nardo, la vedovina prolifera e la vinea rosea.

In inverno: l'acetosella rossa e gialla, l'alisso marittimo, il corbezzolo, la cassia cotonosa, l'elleboro, la farsara, il galanto, la laureola, la pervinca maggiore, minore, indiana, lo spigo nardo, il solano orecchiuto e le tazzette.

XV.

I boschetti e le siepi offrono spazi sufficienti per piantare gli arbusti e i frutici: gli orli dei viali, i cigliari dei campi e le ripe dei fonti che comunemente si lasciano inoperose, possono servire a seminarvi le erbe ed i fiori occorrenti, secondo le varie stagioni.

Nè conviene darsi pensiero, come raccomanda l'inglese Wildman, di distruggere certe erbe e piante pregiudicevoli agli insetti per la qualità dei suchi che somministrano, quali per esempio sarebbero la cicuta, il papavero selvatico, la matricaria e il musco; dappoichè io li tengo per precetti inutili e servili agli antichi pregiudizi. Già dissi altrove che le pecchie non corrono mai alle erbe nocive.

Taluni intendono altresì che si abbia ad allontanare l'arniaio dai luoghi ove cresce il bosso, il corbezzolo, il corniolo, l'olmo, il persico, il tiglio, l'ulivo; e s'impedisca la prossimità delle pozzanghere, alle quali le pecchie volano volontieri, massime mercè i sali di cui abbondano.

Non sono per oppormi che quelle sostanze possano essere poco favorevoli a dare un grato sapore al miele; ma che alle pecchie siano di nocumento lo impugno. Gli studi odierni ne manifestano talmente la contraddizione, che in varie provincie della Francia si ha persino l'uso di tuffare le arnie, che devono servire ai nuovi sciami, nelle acque dei lettamai.

Provvisto che abbia l'apicoltore allo scompartimento del terreno attiguo all'arniaio, senza però attenersi scrupolosamente al quantitativo intero delle piante e fiori più sopra classificati, perchè recherebbe troppa cura e troppa spesa per un ramo al tutto di rustica economia, si prevarrà piuttosto di quei frutti e di quelle erbe aromatiche che offrono i migliori prodotti, fra cui non ultima conviene obbliare la menta, di cui si possono fare varie piantagioni e ricavarne un utile non indifferente, vendendola ai distillatori.

Quindi, avvicenderà le sue terre a pascoli prativi, a seminagioni di erba medica, trifoglio e in particolar modo di ravizzone e grano saraceno, qui in Piemonte poco usitati, quantunque offrano ottimi oli e gustose farine. I fiori del primo sono assai temporili e forniscono alle pecchie abbondante raccolta sul far della primavera; mentre quelli del secondo, piuttosto tardivi, dànno gran copia di miele nel momento in cui sono già costrette, per difetto di questa coltura, a rimanere inoperose, vivendo sulle provviste invernali.

Tutte codeste piante producono inoltre eccellenti foraggi; riposano le terre e le dispongono a rendere in appresso magnifici raccolti in biade ed altri cereali.

Fig. 27.

Si abbia adunque per inteso, che pel governo delle api si possono distinguere tre sorta di posizioni: l'una mediocre, l'altra buona, e la terza eccellente. I vasti piani di biade, le praterie, i piccoli ruscelli, ne formano una mediocre. L'abbondanza dei prati, la prossimità dei boschi, delle brughiere e dei rivi, costituiscono la buona. La vicinanza delle praterie, dei campi a grano saraceno e ravizzone, dei boschi, delle brughiere e dei monti coperti di erbe odorose, lunghi dai laghi e dai fiumi, ove le pecchie periscono in gran numero, massime durante il vento e le procelle, formano la posizione eccellente.

Quest' ultima renderà tre volte più della prima e due volte la seconda.

La mitologia, commovendoci col pastorello figlio di Apollo e di Climene sulla perdita delle sue pecchie, ci dà bastantemente a conoscere come la educazione di esse sia remota fra gli uomini. Una tal cura è sempre stata risguardata fonte di ricchezze, esigendo poco lavoro e potendo accompagnare ogni specie di coltura vegetale. Tanto il giardiniere che l'ortolano possono accudirvi del pari, pei fiori di cui vanno forniti i loro terreni: a maggior ragione poi l'agricoltore, massime oggidì che sa variare sino all' infinito la produzione dei suoi campi, e tutte le piante fanerogame offrono qualche raccolto all'industre insetto, se ne eccettuino però le graminacee, i cui fiori non contengono miele, e sui quali non viddi neppur mai le pecchie a ravvolgersi per provvedere il polline, forse a motivo della troppo grande mobilità delle antere.

Sovente, nella raccolta, le apiaridi passano da un fiore di un genere a un fiore d'altro genere: ma quando una località offre loro gran messe di una sol pianta, diventa il convegno generale per tutto il tempo della fioritura. Perciò è straordinaria l'affluenza sovra un prato fiorito di erba medica o di trifoglio, sovra un campo di ravizzone e di grano saraceno, lungo un viale di tigli, d'acacie, o dentro i fiori delle ginestre nelle brughiere. Da mane a sera il ronzio vivace attesta il concorso di innumerevoli operaie intente alla raccolta; e in questo caso l'ingresso dell'arnia è appena sufficiente per le reduci, ansanti sotto il peso di un doppio carico di polline e miele, come per quelle che depostolo negli alveoli, escono di bel nuovo ad utilizzare il tempo in cui Dio prodiga loro i suoi doni.

Affinchè un proprietario ritragga dalle sue apiarnie tutti i prodotti che può ammassare, è dunque essenzialissimo che trovinsi alla portata della località e delle colture che più sopra ho specificato. Nè ciò basta; mentre ottenuto questo favorevole risultato, emerge un altro inciampo di non poco rilievo, quello del numero delle arnie a tenersi.

Le pecchie si moltiplicano appena in ragione delle sostanze che trovano nella contrada da esse abitata. Gli è in segnito alla esperienza di diversi anni, che un proprietario può conoscere la quantità che ne può conservare; mentre bisogna pur avere riguardo alle vicissitudini delle stagioni, ed alle annate più o meno favorevoli alla rugiada, come alla secrezione del miele, base della prosperità di questi insetti.

Se è una colpa il non approfittare delle risorse che ci offre largamente la natura, un'altra non minore si è quella di volerne esagerare la portata.

Ad esempio, un numero troppo soverchio di arnie, se per caso succedono anni sfavorevoli alla secrezione del miele, come il corrente, per effetto del freddo e delle continue pioggie in aprile e maggio, può correre il rischio di vederle in modo spaventoso decimate, a malgrado di tutte le cure possibili, fintanto che si trovi proporzionato alle risorse che la contrada può d'ordinario fornire; mentre nel caso opposto si è notato che il numero aumenta quasi sempre naturalmente.

A quest'oggetto, dall'opera dell'abate Della Rocca si apprende che la natura è limitata nelle sue produzioni; per conseguenza, se in una data isola, la quale può nutrire, per ipotesi, diecimila persone, ve ne metteste quindicimila, avreste tosto la carestia; e se poi ve ne poneste ventimila, ne risulterebbe la fame e la morte di una parte degli abitanti, supposto pure in queste tre ipotesi che la fertilità sia la medesima.

Fig. 28.

Ora dunque, se in una estensione di terreno che produce una quantità di sostanze alimentari, vi porrete un numero di arnie proporzionato alla sua fertilità, sarete certi che le pecchie potranno facilmente provvedersi dell'occorrente e fornirvi buona messe di miele e cera; ma se ne raddoppiaste il numero, avranno appena con che vivere, e perciò vi saranno di quasi niun profitto.

La produzione del miele e della cera ha, come tant'altre, le sue restrizioni; gli è sotto questo riguardo che raccomando caldamente all'apicoltore lo studio del proprio paese, onde regolarsi sul numero delle arnie che vorrà e potrà tenere, senza inconvenienti.

XVI.

Fra le tante questioni direttemi, quando deliberai iniziare anche in Piemonte la coltivazione delle pecchie, quelle su cui concorsero le maggiori obbiezioni, fu l'opportunità di clima. Si temeva che i rigori del verno potessero cagionare grave danno alle apiarnie; ma i freddi eccessivi che regnano in Polonia e in Russia, paesi così fecondi in melifere da popolarne intere foreste, sono una prova incontestabile del contrario.

Non è a credersi però che le pecchie isolatamente siano tanto robuste: dirò anzi che rimangono prive di vigore e di forza a un'aria temperata da 10 a 11 gradi; quando, riunite in buon numero, entro arnie ben riparate, sfidano anche i rigori più straordinari. Da ciò la necessità di avere sempre gli sciami forti, coi quali non è a stupire neppure se vennero preservate dalla mortalità, sebbene raccolte in arnie che durante i geli si sollevarono da quattro a cinque linee dalla tavola sottostante, per darvi appunto una libera circolazione all'aria.

Mezzo, se non pernicioso, almeno un po' violento, che sarebbe anzi in opposizione diretta coi fatti narrati da Gelieu, in cui ho grandissima fiducia, ed inoltre contrario alle esperienze di Resumur, il quale prova non avere le pecchie bisogno di una sì gran quantità d' aria, e molto meno di correnti; ma di cui Lagrenée, Ducarne e vari altri commendano l' efficacia.

Si durerà forse fatica a comprendere come queste mosche, le quali al tatto non ci offrono una impressione sensibile di calore, siano capaci di spanderne e mantenerne nell'interno dell' arnia tanta quantità, da vincere i più crudi verni. Eppure converrà cedere a fronte delle esperienze che lo provano incontestabilmente, e che ogni proprietario può verificare da sè mediante un termometro.

Immersa la cannuccia nel centro di un' arnia ben popolata, in capo a qualche tempo si avvedrà che il liquido segnerà almeno un calore di 30 gradi, vale a dire un calore più forte del massimo che può dare una giornata di estate delle più calde, e che è quella, a un dipresso, a cui giungono le uova sotto la chioccia.

Nè ciò basta: poichè, se le pecchie sono agitate e battono forte le ali, al grado di calore suenunciato ne fanno succedere un maggiore. Reaumur dice aver conservato, durante il verno, delle pecchie in un' arnia conica a vetri, ove le aveva fatte passare senza fornir loro alcun favo. Gli capitò molte volte di osservarle o di somministrar loro del miele, mentre le teneva in una camera ove la temperatura era pochi gradi sotto il zero. I vetri, coll' applicazione delle dita, sembravangli freddi; ma quando irritava ad arte gl' insetti, obbligandoli a formarsi in gruppi, per quindi disciogliersi tumultuosamente, in pochi istanti si produceva tale un calor considerevole nell' arnia, che sotto le dita, quegli stessi vetri diventavano cocenti, come se fossero stati esposti a un fuoco vivo, da tollerarsi stentatamente.

Di tutto quanto dissi e notificai, se ne deve inferire adunque che tanto più il numero delle pecchie che abitano un'arnia sarà grande, e meno si avrà a paventare che l'arnia divenga fredda al punto da farle perire. Si videro degli arniai, esposti a tramontana, dare in primavera i più bei sciami che mai coltivatore possa bramare, affidando il rigore di oltre dodici a quindici gradi sotto il zero; mentre altri prospicienti a mezzogiorno perfetto, perirono miseramente, o diedero pochissimi frutti nel succesivo aprile.

Aggiungerò inoltre, che un certo grado di freddo è anzi assai favorevole alle pecchie; esso le intirizzisce, e le pone così fuori del pericolo di mancare troppo presto di viveri; locchè potrebbe avvenire durante un inverno mite, in cui, rimanendo in tutta la pienezza della loro attività, sentono pur vivo il bisogno di alimentarsi; e col consumo viene la carestia prima che il sole abbia sufficientemente riscaldata la terra per far sbucciare i fiori.

Da ciò la maggiore mortalità negli inverni miti che nei rigorosi, e nelle contrade a clima temperato anzichè a clima glaciale, come nel nord della Svezia, ove, stando alla relazione di un viaggio, in quelle regioni vicine al polo, sonvi tre mesi di notti continue in inverno, con un freddo così vibrato, che appena si schiude l' antiporta di una camera calda, l' aria esterna converte tosto in neve il vapore che, vi si trova. Eppure in estate, in cui fa giorno per tre mesi consecutivi, quegli abitanti vanno talmente tormentati dalle pecchie, che talvolta, per sbarazzarsene nelle loro dimore, accendono dei fasci di legne verdi, onde eccitare molto fumo.

Fig. 29.

Uno degli inconvenienti a cui fa d'uopo provvedere, prima di pensare a tenere raccolto uno sciame piuttosto numeroso che debole nell' arnia, è quello altresì che offre l' arnia istessa. Buona parte di chi coltiva le pecchie, come direi alla carlona, senza troppo badare

ai loro bisogni, i quali pure dovrebbero essere considerati in vista dei vantaggi che procacciano, ha l'abitudine di non consultar gran fatto il vaso entro cui le introduce; ogni cosa serve; nè mi permetto una facezia, credetelo, narrandovi di aver visto a raccogliere uno sciame in un trogolo da porci.

Come si può mai pretendere adunque che le pecchie abbiano a prosperare sfidando il vento, il freddo, la umidità, i raggi solari,e per ultimo gli insetti che di continuo muovono loro guerra quando si cacciano in arnie di paglia o di tavole atte a tutt'altro uso fuor quello a cui vengono destinate, e che si abbandonano senza cura veruna in balia alla provvidenza per ben tre anni consecutivi!...

Scorrendo il circondario dal paese ove dovevasi stabilire la prima fattoria apiaria sociale, non mi venne fatto rinvenire altre arnie fuor queste in paglia intrecciate a spira, oppure in legno, che meglio si potrebbero chiamare casse da chiodi. Descrivere lo stato loro sarebbe impossibile, senza essere tacciato di esagerazione: accennerò soltanto che nelle prime le così dette camole stavano per pigliare il sopravvento sulle pecchie, occupando i loro migliori magazzini; e nelle seconde, crivellate alla lettera, la muffa aveva guasti non pochi favi, con grave scapito delle covate stesse.

Eppure, stranezza del caso, quei recipienti erano anche ben forniti di pecchie così da permettermi, senza troppi danni, un lungo e disagioso trasporto in stagione inoltrata; non che l'esercizio de' rimedi che potevanmi essere suggeriti dalla imperiosità delle circostanze, onde distruggere possibilmente le nidiate nella falena, e svellere gli ammuffiti favi.

Non posso ancora dare circostanziati ragguagli intorno alla qualità del miele e della cera, al momento in cui scrivo: però sono d' avviso che queste sostanze non siano nella loro piena squisitezza e valore, giunte allo stadio triennale. I favi intanto si anneriscono, e il miele acquista in parte quella cristallizzazione che poco soddisfa l'amatore,non che le pecchie istesse, quando abbiano a servirsene come alimento.

Ma per popolare il mio arniaio avea d'uopo di arnie madri; e il pregiudizio che regna nelle campagne, originale, per non dir peggio, mi offeriva già bastanti ostacoli, senza accrescerli con una scelta rigorosa. Deggio anzi confessare che fui soddisfatto oltre l'aspettativa, venendo il caso ad avvalorare se non altro le mie convinzioni sulla buona riescita della

coltura in Piemonte,ed a comprovare palmarmente come le pecchie anche abbandonate a sè medesime, attraversino non solo tutte le anormalità delle stagioni loro contrarie, ma si conservino abbastanza in forza per allettare altresì la cupidigia dei contadini.

In un buon governo però la scelta di un' arnia, che soddisfi ai tanti bisogni delle pecchie e del coltivatore, non è mai abbastanza raccomandata. Con essa molte calamità saranno evitate; le provveditrici usciranno all'alba e rientreranno cariche a sera; si mostreranno tutte vispe, vigili, attive, sia nei lavori, che nella custodia; emetteranno per tempo i loro sciami, come pure per tempo scacceranno i fuchi; e finalmente si agevoleranno quante operazioni vengono suggerite dall' uso o dalla necessità, e che nelle apiarnie comuni o sono impossibili, o riescono stranamente difficili.

Fig. 30.

XVII.

Descrivendo l' arnia che soglio adottare, non intendo arrogarmi il dritto di considerarla perfettissima, o di imporla altrui, come quella che più convenga alle pratiche apiarie. A chi meglio talenta dunque lascio la suscettività di reputare infallibili soltanto l' opere proprie, gettando il biasimo e la critica su quelle degli altri; per me espongo il poco che feci, colla esortazione dell'esperienza; la quale, quando riesca conforme ai risultati da me

ottenuti, mi soddisferà largamente, perchè il convincimento dell'esito lo renderà bene accetto.

Ognuno che trattò intorno a questo ramo d'industria melocerifera, convenne dell'importanza richiesta nella costruzione delle arnie,e prescrisse,come leggi necessarie al buon andamento della coltura, diversi requisiti che nella stessa richiedonsi.

Codesti requisiti tendono al vario scopo di ingrandirle e restringerle a misura che più o meno numerosa ne è la popolazione; di schiuderle senza disturbare le pecchie, sia per ripulirne l'interno che per formare gli sciami artificiali ed arricchirli se poveri; di ottenere con facilità e speditezza il prodotto della cera e del miele senza verun rischio per sè medesimi, nè per le produttrici; di essere opportune alla somministrazione del cibo nel tempo in cui non possono le pecchie provvedersene da loro; di impedire maggiormente la introduzione degli insetti nocivi, e per ultimo di presentare maggior solidità e durata, congiunte al minor costo possibile.

Moltissime arnie ed in diverse foggie furono proposte ai cultori,nei passati e nei tempi odierni, dai nostri connazionali o dagli stranieri; ma quantunque in gran parte bellissime pei curiosi e ricchi dilettanti d'api, furono reputate quasi inservibili quando debbansi usare sovra un'ampia scala di proporzione, e massime affidarle ai contadini, pei quali non sono mai abbastanza raccomandati, la semplicità di costruzione ed i facili risultamenti.

Nè qui intendo pigliarmi l'assunto di noverare o descrivere quante ne furono create a diverse grandezze, forme o qualità, essendo questa piuttosto cura dell'enciclopedista diligente, anzichè di un semplice espositore di pratici insegnamenti. Accennnerò soltanto,che se ne idearono di coniche, di ovali, di quadrangolari, da collocarsi orizzontalmente o in linea verticale; si formarono di due, tre, e perfino quattro scompartimenti,ammonticchiati l'uno sovra l'altro; si ripartirono a liste amovibili e prolungabili sia per fianco che davanti, in cui dovrebbero starvi altrettanti favi per ciascuna; si edificarono ad uso capanne, ad esempio dei rustici casolari, e ad imitazione benanche dei padiglioni in dimensione minima, colle loro rispettive porticine e finestre, da incantare un bimbo; infine, se ne inventarono tante e tali, che non par vero di non vederle diffuse per le campagne, non fosse altro onde appagare l'attrattiva della novità ed il sentimento della curiosità.

Fig. 31.

Da noi in Italia, il senso comune ha rinunziato a queste soddisfazioni:accolse due o tre apiarnie semplicissime, e a costo di rimanere stazionario, continuò ad operare come mill'anni addietro. Le più usitate sono a canestri in paglia e vimini ed a casse in tavola: tanto poco persuasero le entusiaste declamazioni degli stranieri sui loro ingegnosi ritrovati.

Ad evitare questo disappunto, poco lusinghiero all'amor proprio, ed a raggiungere per quanto possibile gli indicati vantaggiosi risultamenti,conservando i principi della economia, che è la sorgente prima d'ogni industria, senza ricadere nella povertà delle costruzioni rustiche, connettai la mia apiarnia, di cui ecco i particolari.

Essa è composta di assi di larice dello spessore di tre centimetri, ed ha una forma quadrangolare; la sua altezza è di decimetri cinque e cinque; la larghezza di decimetri tre e tre.

Venne costrutta con questo legno a preferenza di altri perchè consistente, impenetrabile all'umido, e meno soggetto ad intarlare. Si badi però che il legname abbia raggiunta la

sua più perfetta maturità, onde evitare l'inconveniente gravissimo dell'emissione della resina, la quale, sgocciolando nell'interno dell'arnia, sotto l'azione del sole, nuoce agl'insetti.

Circa alla sua dimensione e grossezza delle pareti, ne ebbi riguardo onde premunire le pecchie degli eccessivi rigori del verno, come dalla infuocata temperatura dell'estate; e per ottenere una buona quantità di miele e di cera, facendo che l'arnia contenga una popolazione sempre numerosa.

Le parti anteriore e posteriore di essa sono amovibili, mantenendosi fisse mediante apposite viti. Siffatta disposizione venne da me trovata necessaria all'intento.

Primo, di esaminare il progresso dei lavori delle pecchie,sorvegliandole e favorendone l'andamento.

Secondo, per potere, quando l'arnia sia quasi riempita di favi, adattarvene un'altra, e rendere così più spaziosa l'interna cavità, onde le pecchie amplifichino le loro costruzioni, e abbandonando la prima, consentano che, senza verun disturbo e colla massima facilità, se ne faccia il raccolto.

Terzo, per affratellare gli sciami di un'arnia coll'altra, quando la loro povertà, o la mancanza dell'ape madre, o la sua sterilità lo richiegga.

Quarto,finalmente, per apprestare in primavera agli sciami novelli la opportuna dimora, impedendo l'emigrazione dell'arnia madre.

La parte inferiore è aperta: essa deve posare sovra una tavola a piano inclinato,lunga oltre il doppio della base dell'apiarnia, la quale è di decimetri tre e tre in quadro,affinchè sù di essa se ne possano congiungere due assieme. Presso l'orlo inferiore dell'asse anteriore è praticata un'apertura larga otto centimetri ed alta uno e cinque, per l'entrata e l'uscita delle pecchie.

La parte superiore ha l'asse fisso, incastonato a coda di rondine coi due laterali dell'arnia; e nel suo centro havvi un foro circolare del diametro di centimetri otto e cinque, a cui si adatta un cocchiume di legno,amovibile,di forma cilindrica, cavo nel mezzo e aperto alle due estremità, l'inferiore delle quali si chiude con tela di crine ben tesa, destinata a lasciar suggere dalle pecchie il mascabado che vi si pone nel tempo in cui difettano d'alimento, come ad aereare l'interno dell'arnia nei giorni di soverchio caldo; e la superiore riceve un coperchio pure di legno che serve altresì a chiudere il foro circolare dell'arnia quando il detto cocchiume si abbia a togliere.

L'importanza di questo congegno viene dimostrata non solo dalla necessità di soddisfare convenientemente ai precitati bisogni, e ciò senza forzare le pecchie ad uscire o togliersi nemmanco dalla parte superiore dell'arnia, ove, per la maggior concentrazione di calorico, sogliono radunare nelle stagioni iemali; ma altresì dal vantaggio di eliminare i vapori che emanano dai favi o dalle pecchie istesse, nei tempi sciroccali, i quali, condensati dalla sommità dell'edifizio, escono senza ricadere sulla sua popolazione.

Fig. 32.

Fig. 33.

L'interna cavità offre, a mezz'altezza,quattro asticelle cilindriche, due fissate per la loro estremità e due incastonate, ma mobili, nelle altre col. l'ordine seguente, cioè: le prime sono parallele alle pareti anteriore e posteriore.

Questa disposizione è la più opportuna a dar attacco ai favi che le pecchie vi costruiscono.

Tali sono in succinto le proprietà della mia apiarnia, che ebbe a riportare per dodici anni attestato di privativa negli Stati Sardi. Quando e in qual modo si debba valersene, indicherò più avanti, allorchè l'analisi delle operazioni lo renderà più acconcio.

XVIII.

È usanza inveterata nei nostri contadini di schierare le arnie da essi possedute sovra una lunga tavola infissa alla parete di un muro ad esposizione di mezzogiorno. Ecco il loro arniaio, arso in estate dai raggi solari, sepolto in inverno dalla neve.

Ricercando i motivi che li fanno persistere in tale idea, ne trovai taluni ragionevoli, come quello del vento, da cui in quel modo riparano le pecchie; e l'altro, che in siffatto luogo nè molestano il bestiame, nè occupano uno spazio di terreno utile.

Però quanti disordini non suscita quest'abitudine? In primo luogo il custode non può accostarsi da tutte parti all'arnia; egli si interdice anzi la posteriore, che è la indispensabile volendo ben governare le pecchie. Poi vi aumenta i calori estivi pel riverbero cagionato dalla vicinanza del muro, obbligandosi spesso, onde evitare il rischio di veder colare il miele dai favi e liquefarsi la cera, a riparare le arnie con frondi di albero.

In questa occasione, spossate all'estremo, si veggono le pecchie fare la barba, come suol dirsi, o protendersi sotto la tavola di sostegno per non rimanere soffocate entro il vaso. Che se per caso qualche edifizio viene poi a disfarsi nell'interno, in allora la barba è proprio fatta nello stretto senso del significato: le pecchie cedono cioè all'istinto desiderio di libertà, ed abbandonano l'arnia, per ripararsi nelle foreste, ove trovano migliore albergo nelle cavità delle piante annose, le quali non ricevono i caldi raggi solari se non quando rimangono spogliati delle loro frondi.

Addossate al muro, come garantire in fine le pecchie dagli insetti, quali sono le formiche, le lucerte e i ragni, che vi fabbricano le loro tele per impanniarle, mentre ritornano cariche dalla campagna; come salvarle massime dai passeri e dalle rondini, che vi costruiscono i loro nidi ed a cui servono d'avido pascolo!

Agli altri animali e vegetali il proprietario si ingegna di apprestare buone località per ripararli quanto è possibile dalle intemperie delle stagioni; nei più facoltosi, queste stesse località acquistano l'aspetto benanche del lusso. Se si edificano appositi cameroni

Fig. 34.

pei bachi da seta e vaste serre pei fiori e gli agrumi, perchè alle pecchie non si destinerà una più conveniente ed esclusiva dimora?.....

Ma questa industria fu a tutt'oggi assai negligentata, ad onta della sua riconosciuta utilità, perchè di essa abbiasi a trovare vestigia di progresso. Ora, molti pratici intelligenti sono entrati in questa nuova via, e giova sperare che il buon esempio sarà finalmente imitato.

Intanto a pagina 30 offersi il modello del mio arniaio. È desso pure semplicissimo e congegnato in modo altresì da risparmiare, sopra una estensione di terreno capace per quaranta arnie, tre metri e venticinque centimetri di superficie, che equivale appunto alla metà richiesta.

A parer mio, come più sopra dimostrai, la esposizione vantaggiosa alle pecchie è quella di levante e ponente. Verso di essa, escono per tempissimo al lavoro; usufruiscono della rugiada che agevola la raccolta del polline, e qualora debbano andar lungi a provvedersi, rimanendo fuori più tardi, come suol accadere di frequente, trovano ancora bastante luce intorno all'arniaio per entrarvi agevolmente, nè sono costrette a passare la notte all'aperto, con grave danno talvolta della loro esistenza.

L'arniaio dunque di cui soglio valermi gode di questi due versanti, e le mie apiarnie vi vengono schierate in tre file, in numero di venti, cadaun lato. La sua altezza, dal cumignolo del tetto alla base, è di metri tre e centimetri settanta; la sua larghezza, compresovi il passaggio interno, di metri due e sessanta; la sua lunghezza di metri tre e venticinque centimetri.

Il primo piano delle arnie è elevato dal suolo centimetri quaranta; il secondo metri uno e dieci; e il terzo uno e ottanta centimetri.

La distanza di un piano all'altro è di centimetri settanta; e le traverse che formano questi piani, sui quali posano con qualche declivio le tavole di sostegno a ciascun'arnia, hanno lo spessore di centimetri dodici all'incirca.

Mentre questo arniaio bifronte presenta per isčacco sette arnie al piano basso, sei al piano di mezzo e sette al piano superiore, offre altresì il più perfetto isolamento in riguardo agli insetti, mediante certi recipienti di latta verniciati e colmi d'acqua, la quale giova pure a dissetare le pecchie, osservando così uno dei precetti degli antichi tanto giudizioso.

Questa buona pratica è caduta in disuso, forse perchè l'arte ha disseminato molto le acque, e perchè ogni casolare quasi ha nel cortile un abbeveratoio. Nei luoghi però dove mancano, od appena è dato raccogliere dentro misere piscine l'acqua che cade dal cielo, non sarà soltanto utile, ma necessario, che le pecchie ne siano provviste e in prossimità dell'arniaio.

I recipienti di latta, di cui feci menzione anche addietro, vengono introdotti nelle travi angolari che formano l'ossatura dell'arniaio e sospesi a quindici centimetri dal suolo.

Fig. 35.

La grossezza delle tavole con cui sono lavorate le mie apiarnie, e la natura del legname premunisce già a dovere le pecchie dalla umidità e dal freddo; ma a viemmeglio ripararle durante il verno, soglio far scendere, dalla sommità dell'arniaio a pochi centimetri da terra, una stuoia, la quale fa pure il doppio officio, nelle altre stagioni, di spartire in due sessioni l'edificio, calandola nell'interno e isolando così perfettamente il passaggio, che riesce a guisa di galleria libera.

Volendo usare grossa travatura nella costruzione, il tetto potrebbe essere coperto di tegole o d'ardesia, ma adottando il larice, le dimensioni si possono ridurre a vantaggio dell'economia, e in tal caso verrebbero opportune le asse di abete verniciate, o meglio

ancora, lo zinco, il quole è di durata assai maggiore, e qualunque costi di più, anche vecchio, conserva un valore intrinseco.

Piantato l'arniaio nelle suggerito località, sarà in fine opportuno di non lasciarvi crescere all'intorno l'erba, affinchè le pecchie, nel ritornarsene oll'ornia cariche e talvolta spossate o assiderate dol freddo,non cadano nel fitto di essa, ove poi durano molta fatica a cavarsene fuori. E nemmeno converrà lasciare il terreno nndo, mentre in primavera e in autunno rimane troppo umido, vi si inzaccherano e stentano poi a ripigliare il volo. Il miglior espediente sarà quello di spargervi all'intorno dello sabbia viva, come si costuma nei viali dei giardini.

XIX.

Una volta che l'arniaio sia ollestito, il proprietario potrà disporsi all'acquisto delle arnie madri onde popolarlo e farne poi a suo tempo il travasomento in quelle da me costrutte, qualora piacciagli di odottare l'ugnal sistemo.

Il tempo più opportono è verso lo schiudersi della primavera, perchè lo pecchie hanno passato i disastri dell'inverno, e meglio che in altre stagioni si può giudicare della loro popolazione e provvista. Ma sarà più agevole forse il ritrovare chi voglia venderle in autonno, all'epoco dello sterminio.

Dissi sarà forse più agevole, semprechè non si abbia la disavventura d'incappare in vecchi coloni farciti di fantastiche ubbie, come ne ebbi a conoscere taluni i quali si ostinano a tener per fermo che le pecchie non vanno vendute, che quel mercato reca funeste conseguenze ad entrambi i contraenti, che d'altronde l'insetto non può essere trasportato, non resiste al mutamento d'aria, e infallantemente poi muore.

Nè si pensi che le migliori confutazioni valgano in qoel momento a persuadere tal gento de'suoi errori; essa rimane fissa nella propria idea, e se vogliamo nsare l'astuzia di patteggiar l'arnia per l'acquisto soltanto dei prodotti in miele e cera,vi accede,ma non si riesce a farne il trasporto, senza aver prima sacrificato sotto i loro occhi la vita delle mosche. Nessun'altra condizione viene accettata.

Ecco una delle prime contrarietà che si incontrano; contrarietà capitalo, mentre senza arnie madri come procurarsi una figliuolanza? Però convien dire, ad onore del vero, che non tutti i paesani piemontesi sono di qnesto stampo: mi compiaccio anzi di assicuraro che la gioventù nuova principalmente è dominata dal desiderio di apprendere, ascolta volontieri i consigli disinteressati emessi dalla benevolenza, e li pone onche sovlomente in pratica, senza tanto ambagi.

Stabilito l'acquisto in primavera, converrà recarsi sul sito nel febbraio, perchè qualora la stagione fosse precoce, e la distanza considerevole, il trasporto non abbia a riescire nè disagevole, nè dannoso.

Per gli intelligenti, nna girata d'occhio basta a riconoscere se la partita delle arnie è buona o cattiva; per quelli poi che desiderano oddentrarsi in qnesto coltura; indicherò vari indizi infallibili, con cui potrà procedere sicuro.

Anzitutto l'aspetto dell'arniaio deve essere soddisfacente dal lato della nettezzo. Se accostandosi troviamo la tavola cho regge le arnie cospersa di eruscherello simile al tabacco da naso, pnossi già persuadero che in esse vi si onnida la falena.

Apprestato l'orecchio, nell'interno devesi udire un lieve ronzio cho pore giunga da lungi: dno o tro colpi battuti colle nocche delle dita alla sommità dell'arnia lo fa aumentare e prolnngarsi distintamente.

Fig. 36.

In allora veggonsi tosto escire varie pecchie, come ad esaminarne la causa; esse ap-

pariranno vispe, gagliardo, lucenti. Se non sortono, e il ronzio provocato riesce insensibile, è un segnale di poca prosperità.

A questi dati esteriori devesi quindi far seguire la ricognizione interna. Sollevata l'arnia di fronte con tutta dolcezza, onde non irritare le pecchie,oè staccarle dalla sommità o dal centro, ove si trovassero in gruppo, vi si spingerà l' occhio ad esaminare lo stato dei favi, non che la sua popolazione.

Se i favi si offrono di un color pagliarino, saranno di uno sciame giovine; se dell'anno antecedente, avranno l' aspetto più giallo; se di tre anni, risulteraono castagni, per diventare poi neri in segoito.

Giunte a quest' ultimo stadio di caducità, le arnie devono essere senza riguardo scartate, poichè le pecchie sono immancabilmente infeste dai pidocchi, e non possono più fare buooa riuscita: il miele, se pur oe rimaoe negli alveoli, è in molta parte guasto dalla putrefazione del polline; e la cera poi di molto deteriorata, e senza quei grato odore che la diatiogue, è qnasi sempre corrosa dalla falena.

Le arnie migliori sono di due anni, e voglionsi molto popolate; con questi due requisiti si è sempre certi di avere ottimi sciami, miele gratissimo e cere pesaoti, da compensare ad esuberanza il prezzo dell'acquisto.

Fatte le debite osservazioni e deliberata la scelta, verso l'imbrunire, onde le pecchie tutte siaosi ridotte alle loro aroie, si darà principio alla fasciatura, alla quale si procederà come segue. Si leveranno cioè con delicatezza dal loro piano, per posarle sovra una tovaglia di tela rada che preventivamente sarà stata distesa in terra; e colla cordicella unita al quattro canti si ravvolgerà il fondo delle aroie, per modo da non lasciare alle pecchie verun mezzo d' uscita. Quindi per trasportarle si capovolgano.

Le pecchie, di cui la specie è sparsa in totta Europa oon solo, ma in Asia, in Africa e persino nel Nuovo Contineote, si possono far viaggiare anche a distanze considerevoli, sempre però col voluti riguardi. Il Nilo in Egitto e il Po fra noi in Italia hanno trasferito, per esempio, migliaia di barche cariche di arnie d' api, soltanto per procurar loro l' alimento. I proprietari sostavano a misura che lo cootrade offrivansi più o meno favorevoli, e giudicavano del progresso delle fatte raccolte dalla maggiore o minore immersione della barca nel fiume.

Non si avrà quindi a ritenerlo un ostacolo se per procacciarsi delle apiaroie fosse necessario di fare un lungo tratto di cammino, passando talvolta da una provincia all' altra; avendo anzi notato in generale maggiore attività nello pecchie trasportate, di quello che oelle sedeotarie.

Le arnie poi, costrutte colle crociere per reggere i favi, como le mie, possono agevolmente essere translitate sui carri, seoza paveotare gli accidenti assai comuni in quelle cho ne sono prive: quando peraltro si avverta di formar loro di sotto uo buon letto di paglia, e di avvolgerle da tutte parti con altrettanti fasci, in guisa da evitare le forti scosse.

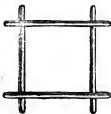



Fig. 37.

Taluoi trasportano lo arnie a schieua d' asino, come a mano d'uomini. Questi due espedicoti saranno sempre commendevoli, se brevi le distanze e la stagione calda, perchè si evita il danno che le covate abbiano a soffrire; che qualche favo si stacchi, massime nei sciami nuovi, i quali sono teneri, e che il miele, sgocciolando giù da essi, si perda, col sacrificio delle pecchie stesse, che vi rimangono soffocate.

Col freddo però o colla pioggia, o particolarmente di notte, si potrà adottare altresì il veicolo suaccennato, voltachè il viaggio si compia al passo, e si premuniscano dei loro bastoncini di sostegno le arnie che, come per lo più quelle in paglia, ne fossero prive.

Giunto il conducente all'arniaio, deponga gli acquisti sovra la tavola che soglio dare a ciascun' arnia, rimettendola in piedi pel suo verso. Avvenendo l' arrivo all' alba, o entro la giornata, la tovaglia entro cui sono ravvolte non verrà levata che a sera tarda, per lasciar così il tempo alle pecchie di riordinarsi, tranquillarsi e risalire alla sommità dei favi. In ogni modo e in qualunque ora del giorno o della notte giungessero al luogo della loro destinazione, sarà sempre un'imprudenza l'agire precipitosamente.

Dirò di più : che se mai la località daddove furon prese le arnie fosse molto prossima, converrà impedire benanco, per ventiquattro ore almeno,l'uscita alle pecchie,non privandole però di aria. Altrimenti, oltre al rischio di vederle fuggire senza scampo veruno verso il luogo della primitiva loro dimora, si avrebbe il rammarico di offerire,con un fatto semplice e naturale, nuovo argomento ai vecchi contadini caparbi di promulgare i loro pregiudizi come altrettante verità evangeliche.

XX.

Il periodo di tempo che scorre dall' epoca della formazione dell' arniaio a quella in cui le arnie sogliono emettere i loro sciami, deve essere oggetto delle più attente cure, come delle più circostanziate osservazioni per parte del proprietario.

In siffatto modo si antivedranno gran parte degli inconvenienti.Che se mai fossero superiori alla volontà dell'uomo, se ne conosceranno almeno fondatamente le cause, senza perdersi dippoi in un labirinto di indagini più o meno vaghe.

È possibile che, per quante cure siensi usate, tanto nella scelta delle arnie, come nel loro trasporto, molte ne deperiscano o si faccian deboli al punto di non permettere in primavera la moltiplicazione.

Perciò sarà ottima cosa esaminare il proprio arniaio quotidianamente, sia per tenerlo pulito della camola, qualora se ne manifesti su qualche tavola, od apprestarle i suggeriti rimedi, sia per studiare l' andamento delle pecchie, se escono cioè di gran mattino colla rugiada e ritornano tardi e cariche, oppure se rimangono neghittose e triste ; sia in fine, per prender nota di quelle arnie che si vedessero a gettar fuori le covate allo stato di larva e perfino di ninfa.

Buona parte di queste vicissitudini si incontrano soprattutto se al trasporto succede una stagione fredda e piovosa, in cui le pecchie penuriano di cibo. In tal caso il buon coltivatore dovrà raddoppiare di perspicacia, e per non porsi nella triste contingenza di vedersi esposto a gravi perdite, provvederà artificialmente ai bisogni loro niegati dalla natura, con quei principi che parmi di aver dato a conoscere in addietro.

Giunti al mese di maggio, a meno che la primavera non sia stata più precoce, l'operosità nelle pecchie pronte a sciamare diminuisce in modo assai visibile ; ed effettivamente, chi un giorno, chi l'altro, o talvolta molte arnie ad un tempo, compiono il grand' atto, uscendo a turbine per descrivere nell' aria, con rapido volo, incrociamenti infiniti, e quindi, raccolte in massa, poggiarsi sovra un ramo di albero, lungo un muro, od anche per terra.

Quando gli indizi enumerati in principio al capitolo dodicesimo fanno conoscere che un' arnia sta per produrre una nuova colonia, conviene sorvegliarla colla maggior attenzione, non togliendo che, quantunque sianvi piante di basso fusto in prossimità dell'arniaio, qualche sciame non si sollevi alto e talvolta si allontani di molto.

In una coltivazione in grande avviene altresì che nello spazio di pochi minuti ne escano otto o dieci ad un tratto e vadino a congiungersi fra loro. Questo è un malanno che bisogna ad ogni costo evitare, non risparmiando la pompa d' acqua o il terriccio : in difetto si avranno a deplorare le promiscuità degli sciami; la mancanza d'ape madre in certe arnie,

mentre in altre se ne constateranno due o più; i massacri inauditi per ultimo, le atonie e le morti, delle quali non si avrà dubbia prova, mentre il suolo sottostante alle arnie sarà coperto giornalmente di cadaveri.

Fig. 38.

Qualche fiata, nel frattempo in cui si fanno i preparativi per raccogliere un buon sciame, questi insalutato si evade. Le indagini riescono infruttuose, perchè non ha spiccato il volo che per ritornare all'arnia antica. Colla esperienza si può notare un andirivieni di pecchie, da questa ultima, all'albero ove si sospende lo sciame; ed è un segnale indubitabile che l'ape madre o non è uscita, o non è pronta, o è troppo debole, o che l'atmosfera minaccia una variazione: imperocchè questi insetti sono impressionabilissimi all'azione delle meteore, e spesse volte il passaggio soltanto di una nube li fa rientrare con tanta furia, che molti ne vanno perduti!

Quantunque la circostanza dell'ape madre assente sia imprevista, non bisogna per questo trascurare di allestire l'occorrente a ricevere lo sciame; mentre può darsi che pochi momenti dopo torni di nuovo ad uscire, come spesso succede, sia perchè quella prima posa viene considerata un tempo d'aspetto, o perchè le pecchie, spedite in traccia d'asilo, se ne ritornano a prendere le compagne.

Una volta ben stabilito lo sciame sovra un corpo qualunque, e che non sia possibile di tosto raccoglierlo, converrà ripararlo, con una piccola vela, dai raggi solari, onde non si dissipi. Così pure dovrà farsi quando lo sciame rimane sparpagliato in due o tre gruppi distinti sovra altrettanti rami; facilitando in siffatta guisa la fusione.

In seguito a un trasporto malagevole o ad una primavera cattiva, l'ape madre ha talvolta così poca forza di tener dietro alla sua colonia, che, o rimane tutta mesta sullo sporgente della tavola sottostante all'arnia, o dopo breve volo cade al suolo. Allora un gruppo di pecchie l'attornia e la nasconde sotto le sue ali.

Accostatevi pur francamente ad esse, rovistatele fino a che vi riesce di riconoscere la di lei esistenza, quando un semplice dubbio vi abbia colà guidato; pigliatela delicatamente colle dita, le pecchie non pungeranno, ve ne do assicurazione, poi unitela al suo sciame, oppure introducetela nell'arnia che le destinaste. Tutta la colonia in breve tempo sarà seco, e le appresterà quelle cure di cui avrà bisogno.

A giudizio mio, il miglior apparecchio che si possa dare all'arnia, salvo il rispetto dovuto all'opinione altrui, è quello di renderla semplicemente ben levigata e monda. Alcuni autori antichi, per esempio, spacciando che le pecchie rifuggivano dagli odori disgustosi e forti, asserirono senza vergognarsi le più strambe cose sul pericolo che correvano le donne avvicinandosi in certi tempi ad un arniaio; mentre altri moderni suggeriscono di strofinare le arnie coll'aglio e le cipolle non solo, ma fanno praticare altresì la immersione nelle fogne.

Strane contraddizioni, dalle quali non emerge alcun utile insegnamento per la storia economica delle apiaridi, e che anzi conducono gl'inesperti diritto al bivio della incertezza e della confusione.

Meno male ancora per chi si attiene alla pratica di fregare le arnie con foglie di menta

o balsamita; o di umettarne l'interno con acqua di miele. Questi preparativi agevolano in alcuni casi l'introduzione delle pecchie, ed offrono, se non altro, qualche risparmio di tempo.

In molti paesi, quando lo sciame si è poggiato a un ramo d'albero, costumano di scuoterlo e di far cadere le pecchie nell'arnia. Convengo che non siavi circostanza della loro vita in cui esse mostransi più timide e docili di questa, talchè si possono, con tutta sicurezza e senza menomamente dubitare della loro collera, pigliare anche a mani colme; ma oltrechè soffrono nella caduta, si può correre la eventualità di storpiare l'ape madre, e in allora addio colonia.

Non è pure da accogliersi l'altra usanza di adattarne l'arnia sotto lo sciame che si vuol togliere dalla pianta ove è appeso, amando piuttosto le pecchie di salire anzi che scendere. Il modo migliore è che asseconda altresì la struttura istessa dell' insetto, il quale ha le gambe posteriori più lunghe delle anteriori, è quello di porre l' arnia al di sopra dello sciame.

L'ordigno che soglio far adoperare quando mi avviene di dover raccogliere uno sciame, è semplicissimo ed agevola, in un modo assai soddisfacente, quella operazione, che talvolta non è poco incomoda, massime se le pecchie si sono concentrate in un sito elevato.

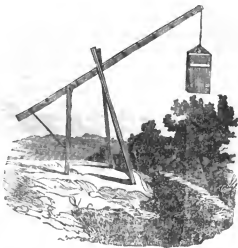



Fig. 39.

È un'asta di legno castagno lunga metri quattro e posta a cavaliere di un palo che si pianta nel terreno. La sua sommità è guernita di una carucola, entro cui scorre una fune. Mentre l'un capo di essa tiene sospesa l'arnia vuota, l'altro, attraversando longitudinalmente vari anelli fissi nell'asta, la fa salire o scendere a piacimento, e la tiene poi ferma allacciandosi in un uncino conficcato nel palo di sostegno.

A misura inoltre che lo sciame è più o meno alto, l'asta si alza o si abbassa, mediante vari fori che dal centro in giù vi sono praticati, e nei quali si ha soltanto a introdurre un ferro cilindrico, perchè serva tosto di perno.

Raccolto lo sciame in siffatta guisa, o come meglio sembrerà, l'apicoltore avrà l' av-

vertenza di trasportarlo lungi un buon tratto dall'arnia madre, onde togliere tra queste ogni ulteriore comunanza.

XXI.

Per quanto numeroso sia stato lo sciame emesso dall'arnia d'acquisto la quale, come tutte le altre, dovrà portare in fronte il proprio numero e il relativo peso, affine di agevolare le osservazioni, non si dovrà perciò perderle di vista: in particolar modo se continuano i segnali precursori di nuovi sciami.

Imperocchè, nelle stagioni propizie e nelle località favorevoli, un'arnia buona dà due e persino tre famiglie. Tuttavia la seconda e la terza sono sempre gradatamente meno forti della prima; e se per sorte sono uscite tardi, come quelle in luglio, non riescendo a costruire considerevoli edifici, entro cui ammassare le provvigioni occorrenti a passarvi l'inverno, vanno soggette a presto perire di consunzione.

Avvertita la debolezza di uno sciame, giova rimediarvi tostamente col fortificarlo. Vari sistemi furono soggeriti da dotti teorici; ma, messi poi in pratica, andarono falliti. È questa una delusione da attribuirsi alla natura stessa dei principi predicati, ovvero alla qualità delle apiarnie, in gran parte improprie ad ottenere lodevoli risultati? La sentenza è ardua.

Mi si conceda di dire intanto, che la teoria delle arnie a rialzi, commendata per questa operazione ed altre ancora, è viziosa: mentre le pecchie di natura loro tendono sempre a formarsi in un sol gruppo, sia per mantenersi sufficientemente in calore, che per non disgiungersi dall'ape madre; e i molti scompartimenti contrastano questo loro istinto, al punto talvolta di preferire l'inazione al suddividersi in diversi rami.

Oltre di ciò, a noi Italiani, quella teoria non è nuova; che,si tempi del Gallo,le apiarnie a due e tre divisioni esistevano. Toltane qualche variante, sono identiche a quelle di Gelieu, Bonrdonnaye, Palteau e Massac, i quali ne menarono tanto vanto, e tanto onore ne riportarono.

Nel 1802, il metodo proposto dal marchese Spreti, poco dissimile dai sopracitati, fu spacciato altresì in Germania come un grande segreto da non insegnarsi che mediante una somma considerevole. Diversi amatori se ne invogliarono, fecero degli esperimenti, perdettero una infinità di sciami, sacrificarono la vita di molte genitrici, sciuparono molto tempo, molta fatica, molto danaro, e in ultimo dovettero abbandonarlo.

Ecco la pratica da me usata in certe circostanze. Quando due sciami della stessa arnia madre, o l'arnia madre medesima e lo sciame emesso, vengono dichiarati deboli, devono tosto essere ricongiunti. Sono due famiglie è vero, ma uscite dallo stesso grembo; e talvolta una famiglia che ritorna in grembo a quella a cui deve la esistenza. Quindi omogeneità, simpatia, invece dell'odio e della rivalità che pretendono esista fra due sciami di stipite diverso.

L'operazione colla mia apiarnia è facilissima, non avendosi che a commetterne due insieme. Il tempo più opportuno è la mattina all'alba.

Ma talvolta l'arnia madre offre delle particolarità sfavorevoli alla riunione collo sciame emesso; quali sono, per esempio, la troppa dilatazione dei favi, la grande quantità di vecchio polline guasto, l'impurità o il cattivo gusto degli edifici, e molte altre che possono essere sensibili alle pecchie, quantunque i nostri sensi non siano atti a distinguerle come funeste.

Questi motivi bastano a rendere circospetto l'operatore; ed in tale emergenza, anzichè associare le due apiarnie, converrà piuttosto travasare le poche pecchie che trovansi nell'antica in quella nuova, e formare così uno sciame forte, il quale prospererà o lavorerà ad occhio veggente; approfittando poi dell'arnia madre per raccogliere i prodotti in miele, cera e propoli.

Volendo mettere insieme duo sciami di diverso stipite, converrà preventivamente affumicarli nella propria arnia, per toglier di mezzo ogni contesa. Offuscati, perdono non dirò i sensi, ma la coscienza, e con facilità si amalgamano.

In quest'epoca dell'anno, e massime pel proprietario che vorrà adottare la mia apiarnia, o quella qualunque che meglio troverà opportuna, havvi un altro espediente per rinforzare gli sciami nuovi.

Affine di essere certo della buona riescita del trapasso da un'arnia comune alla mia, io soglio combinare la congiunzione tosto escito il secondo sciame, od anche dopo il primo, quando niun indizio mi dà a sperarne altri in quell'annata.

Se le arnie d'acquisto sono in legno e presentano una forma quadrilatera, m'ingegno ad adattarvi dinanzi la mia, in guisa che la parete posteriore combaci ermeticamente colla anteriore. Quando poi siano in paglia intrecciata e di forma cilindrica, devonsi soltanto cimare, assicurare i favi onde non precipitino, caso mai non toccassero già il fondo, sovrapporvi le nuove e turare ogni apertura, lasciando appena dischiuso l'ingresso dell'arnia congiunta.

Fig. 40.

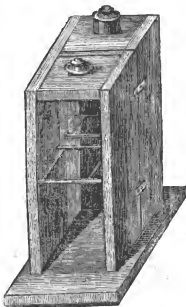
In ambedue i casi, si potrà, senza troppa avventatezza, spogliare l'arnia antica di alcuni favi, che non siano però vecchi oltre i tre anni ed abbiamo gli alveoli provveduti di uova, di larve o di ninfe già schiuse.

Eseguita la estrazione per tempissimo, se ne introduca uno in ciascun'arnia bisognosa di rinforzo, e si rimarcherà tosto nelle pecchie una grande allegrezza. Queste si raccoglieranno intorno alle covate, si adopreranno con amore a farle sbocciare, e in pochi dì la popolazione sarà aumentata.

È qui indispensabile l'avvertire che qualora la stagione corresse fredda o piovosa, così da impedire alle pecchie la necessaria raccolta, sarà appunto questo il tempo conveniente di alimentarle, massime trattandosi dei nuovi sciami, i quali trovansi affatto sprovveduti di tutto che può far loro tollerare senza danno una più o meno lunga reclusione.

Io vidi miseramente perire in aprile e maggio, non solo delle apiarnie deboli, ma molte altresì bene organizzate, per essere destituite di cibo. In questi due mesi si dovrà perciò visitare sovente l'ardiaio; la leggerezza dell'arnia è pure un indizio della poca o niuna quantità di miele in essa contenuto.

E non è manco fuor di luogo o di tempo il prevenire l'apicoltore come sia appunto in primavera che d'ordinario si manifesta il decadimento delle arnie. Una delle cause principali è quando l'ape madre viene a morire durante l'inverno. Decimate pur quanto volete quell'arnia, che le pecchie non daranno segno d'inquietudine o risentimento.

Altri prodromi poi sono: allorchè le tavole di sostegno veggonsi costantemente sporche; allorchè nelle arnie non viene più intercettato l'adito a certa specie d'insetti, fra cui le vespe, i grilli e le lumache; allorchè i favi sono intaccati e perforati dalla falena, e così via via.

In questa deplorabile condizione non è soltanto un bisogno, ma un dovere di prestare aiuto alle melifere col travaglio in arnie migliori ed accoppiarle con altri sciami: avendo la esperienza dimostrato essere più vantaggioso il possedere dieci arnie ricche, di quello che quaranta povere.

XXII.

Altrove ho fatto cenno degli sciami artificiali, come indispensabili, massime nella coltivazione in grande, a togliere di mezzo molte circostanze fastidiose, procedenti da cause a cui il custode è il più delle volte estraneo.

La utilità degli sciami artificiali è oggimai proverbiale presso quanti si sono occupati sul sodo di questa industria, ed il volerne fare oggetto di contestazione sarebbe così poco giudizioso, come il pretendere di compendiare precetti d' apicoltura senza menzionare questa importantissima scoperta.

Fig. 41.

Ecco in succinto la enumerazione delle loro prerogative. Dispensano da una rigorosa sorveglianza all'epoca degli sciami, tanto per gli arniai piccoli, quanto pei grandi, bastando la presenza di un fanciullo o di una ragazza di tenera età a designare, in caso di evasione impreveduta, il luogo ove le pecchie si saranno poggiate. Tolgono il rischio al proprietario di perdere molti sciami, massime se i suoi beni trovansi in prossimità delle foreste, ove fuggono per cacciarsi talvolta in luoghi inaccessibili. Impediscono che molti sciami, emettendosi nel medesimo tempo, si uniscano e cagionino tutti quegli inconvenienti che più sopra parmi di avere noverati. Scemano di molto la spesa del personale per inseguirli, ed evitano l'indennizzo dei danni che talvolta si è costretti di dare ai locatori dei fondi per seminagioni guastate. Si ottengono sciami da tutte le arnie ben popolate, ciò che non si verifica sempre nella condizione naturale, massime nella primavera, in cui, dominando il freddo e la pioggia, l'ape madre si abbandona alla gelosia ed all' ira che le ispirano l'altre generatrici nei loro alveoli, e le sacrifica tutte. Prevengono il caso che le arnie, dalle quali si sono tolti uno o due sciami artificiali, si snervino, come accade in quelle che hanno sciamato naturalmente più volte. E si hanno infine gli sciami più precoci, ciò che non è di poco vantaggio; come si può accudire ad essi nei momenti d'ozio, la qual cosa è inoltre piacevole.

Fig. 42.

Il tempo propizio per procurarsi con sicurezza questi sciami artificiali delle arnie comuni, è quando veggonsi a sortire i fuchi; perchè le api generatrici, venendo fecondate per aria, i primi maschi usciti seco loro si copulano.

Una condizione essenziale è poi quella di agire in giornata serena, dalle 9 alle 3 dopo mezzodì, appigliandosi invariabilmente alle arnie pesanti e piene di pecchie.

Il numero degli amatori di sciami artificiali, e quello degli autori che li trattarono o consigliarono nei loro scritti, è assai considerevole. Ne deriva da ciò una miriade di sistemi e di pratiche, in parte degni di essere appresi, in parte incomprensibili, quando non sieno del tutto inapplicabili, ad onta della loro vantata infallibilità.

Negli scarsi miei studi ritengo di averne lasciati ben pochi inesperiti: però, ostinato difensore della vita delle melifere, come fui sempre, ho il rammarico di dover confessare,

che le sacrificale in olocausto a questi insegnamenti salgono a una cifra non indifferente.

La qual cosa in altri termini significa, che da certe prove al loro risultati non passava gran tratto, senza succedere alle più animate speranze le più amare delusioni.

Per non aggravarmi ulteriormente la coscienza, alleggerendo l'arniaio, non credetti dunque di moltiplicar le prove all'infinito; tanto più che l'arte, se mi è permesso di così esprimermi, non ci guadagna a mio giudizio, gran fatto. E perciò stimai circoscrivermi ad un metodo semplicissimo, tanto volendo operare sulle arnie comuni, quanto valendomi della mia.

Come mi disimpegni in questa bisogna, nel primo caso, manifesterò in breve.

Se la stagione è sfavorevole alla sortita degli sciami naturali, colgo una giornata di maggio, mi approssimo all'arniaio, scelgo l'arnia che trovo nelle condizioni richieste, la tolgo dalla sua tavola, sostituendovene tosto un'altra della medesima forma e qualità, per ricevervi le pecchie che ritornano dai campi, e quindi la trasporto in luogo remoto.

Quivi adagio l'arnia sovra uno sgabello forato, che serve a lasciar introdurre dal piede qualche leggero fumento di cenci di frustagno o cotone; la scoperchio, e vi calzo a cappello una delle mie apiarnie, possibilmente fornita di qualche favo.

Appena le pecchie sentono l'azione del fumo principiano a salire lentamente e in colonna nell'altra dimora. Il cocchiume da me praticato mi giova in questa occorrenza per esaminare la massa delle pecchie passate. Quando la reputo bastante a ben popolarla, tolgo il fumifero di sotto, disgiungo le due arnie, riadatto all'antica il proprio coperchio, poi la ripongo al posto primiero, mettendo in terra a bocca aperta quella precariamente sostituitavi, onde le poche mosche ivi introdottesi, possano far ritorno alla madre.

La nuova apiarnia, va allora posta in osservazione in sul versante opposto dell'arniaio, o quando questi non offerisse due fronti, in altro luogo, ma sempre all'aperto. Se colle pecchie è passata l'ape madre, il risultato è certo: quella improvvisata colonia si pone prontamente al lavoro, e talvolta in capo a un mese si trova in istato di fornire essa stessa uno sciame. Se poi la operazione non fosse riescita, ciò che si riconosce tosto all'agitazione che regna fra le pecchie, queste diserteranno ancora la data dimora per ritornarsene all'arnia antica.

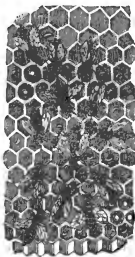
Fig. 43.

In siffatta guisa, niun inconveniente si manifesta, tranne quello della perdita del tempo, di cui si potrà rifarsi all'indomani, ripriucipiando da capo.

Nella prima ipotesi però cosa accade dell'arnia madre? È un quesito facile a risolversi. Tutte le pecchie che riedono dai campi rimangono per un poco maravigliate; ma provvedute qual sono di edifici e di covate, finiscono per aggrupparsi intorno a quest'ultime, particolarmente poi a qualche cella maggiore, e vi fanno schiudere un'ape feconda, la quale deponendo tantosto le sue uova, diviene, come l'antecedente, l'oggetto delle loro più teneri sollecitudini non che la causa del loro amore alla esistenza ed al lavoro.

Per effettuare la cacciata degl'insetti dall'arnia vecchia alla nuova, due altri espedienti si possono usare, oltre quello del fumo; vi si sostituisce cioè l'aria, forse meno fastidiosa, o le battiture sull'arnia madre col mezzo di verghette, le quali pure, provocando lo strepito, irritano le pecchie e le eccitano ad abbandonarla.

Volendo poi praticare le battiture contemporaneamente all'aria od al fumo, per age-

volare sempre più l' operazione, la quale si compie senza danno delle pecchie, nè dei loro edifizi, in un periodo brevissimo, sarà bene di far precedere quelli a questi. Serviranno così a impedire che si caccino negli alveoli vuoti, come sogliono, onde schivare gli altri due fastidi.

Ecco le uniche forze ausiliari da me chiamate in soccorso in tale occorrenza. Circa alle altro offertecl dal licoperdono, dall'etere, dal cloroformio e dal nitrato di potassa, producenti il sonno, l'asfissia, l'anestesia o il torpore, non mi ispirano peranco sufficiente fiducia par valermene o consigliarle altrui.

XXIII.

Ammesso dunque che gli sciami artificiali non contrarino punto le leggi della natura, mentre niun fatto verrebbe a comprovarlo, io non aspetto che il pomo si stacchi dalla pianta per raccogliercio, come suggerirebbe il glossatore di Daniele Widman, ma ne studio la sua maturità, e lo spicco colle mie proprie mani, evitando così le guaiciture della caduta.

Certamente che per le persone assuefatte a riflettere, la sortita di uno sciame naturale offre sempre uno spettacolo attraente. Esso fa nascere e germogliare una moltitudine di sensazioni, una serie infinita di idee, così da non potervi assistere a sangue freddo. Ma per coloro che vagheggiano l'utile materiale, le inquietudini e le perdite hanno un valore molto più intrinseco. Perciò duro fatica a credere che la pratica degli sciami artificiali abbia a cadere in disuso, pel solo fatto che riesce sterile di emozioni.

Ad ottenere questo intento colle mie apiarnie, non è mestieri attendere che la nuova generazione sia in limine di venire alla luce. Visitate in marzo, alle arnie gremite di favi si attacchino le vuote in guisa che la parte anteriore di quelle combaci colla parte posteriore di queste; e la prima, retrocessa, diventi, sulla propria tavola, seconda.

Se poi l'arnia da cui vogliamo avere uno sciame non è totalmente compita, la congiunzione si dovrà effettuare da tergo, unendo la parte posteriore della nuova colla posteriore della vecchia: ed in tal caso quest'ultima non verrà mossa dalla sua tavola.

Ampliata così l'interna stanza, è pur tolta alle pecchie la conseguenza prima della loro emigrazione. Moltiplicandosi, senza subire le svariate peripezie della temperatura a cui va soggetta la giovane stirpe, esse proseguono tranquillamente i propri lavori, sospendendo, nell'ordine loro imposto, novelli favi alle pareti dell'arnia commessa.

Toccato l'aprile, se la stagione non dà una solenne mentita a quanto di lei cantarono i poeti, si rinnoverà l'esame nell'interno delle arnie, onde farsi certi dei progresso ottenuto dalle melifere; e qualora questo soddisfaccia, si separeranno, trasportandole entrambe di buon mattino un po' discosto dalle altre.

Due lamine di ferro sottili e taglienti, lunghe più dell'arnia stessa, introdotte nella fessura di congiunzione, operano il distacco, e consentono che senza alcun incomodo si rimettano a vite le rispettive pareti mobili.

Non serve raccomandare che il pertugio il quale dà adito alle pecchie deve essere turato durante la operazione. Semplice qual è, questa si compisca speditamente, onde ricollocare al luogo primiero, non già l'arnia madre, che anzi sarà messa sul versante opposto, ma la figlia.

I risultati del presente operato non sono in nulla dissimili da quelli che sogliónsi avere dalle arnie comuni; per cui giudico inutile, se non fors'anche vizioso, qualsiasi ripetizione in proposito.

Dall'arnia madre poi si potrà estrarre un secondo sciame artificiale, sottoponendola, come dianzi, ad altro congiungimento: talchè in maggio l'apicoltore possiederà tre famiglie ben distinte; due delle quali, le nuove ottenute, rimarranno nell'arniaio, semplici, fi-

na al marzo del susseguente anno, salvo il caso eccezionale di stagioni floridissime; e la terza, ossia il capo stipite, sarà di bel nuovo accoppiata con un' arnia vuota, non già questa volta per procurarsi altra figliuolanza, ma perchè le pecchie, continuando a costruire favi, ne compiano almeno due terzi, e permettano in ottobre la raccolta, nel modo che indicherò più oltre, senza loro danno.

Si badi per altro che l'arnia commessa a tale oggetto dovrà invariabilmente essere posta davanti e non a tergo dell'arnia abitata. Quest' ultima poi conviene che sia provvista a sufficienza di favi e di pecchie, per assicurare che nelle prossime stagioni di estate e di autunno possa compiere non solo le rimanenti lacune, ma fabbricare nella congiunta tre o quattro favi almeno, prolungati sino alla base.

Qualora questi requisiti mancassero, ciò che indica debolezza nell' arnia, si dovrà lasciar semplice al pari di quelle nuove, e non permettersi tampoco l' estrazione di niuno sciame.

Il fango, la terra creta, lo sterco bovino e la calce servano d'ordinario a turare le screpolature e i vani delle arnie. Se l'azione del vento o del sole mi fende in taluna parte il legname con cui sono costruite, o mi allontana le pareti mobili del corpo fisso, lasciando così degli interstizi scandalosi, ciò che avviene massime quando si usano materiali verdi o non a sufficienza maturati, mi attengo ad un preparato meno imbrattante, quello delle striscie di percalla, che impasto laddove si presenta il bisogno, e soprattutto sull' intero contorno delle arnie, siano o no congiunte.

In siffatta guisa le operazioni che deggio fare mi riescono più facili, non avendo che a sollevare un tantino la fettuccia da un capo perchè tutta si sfacchi; poi ho l' altra soddisfazione di non aver mai il mio l'arniaio immondo.

Questa ricomestura, che si può eseguire ben anco con listelli di carta comune, io la consiglio nel corrente della stagione come in ogni tempo dell'anno; in primavera, perchè tenendo concentrato nell'arnia tutto il relativo calore, fa schiudere più presto le covate; in estate, perchè toglie l'adito agl'insetti nemici di facilmente intrudursi a pregiudizio dei favi, in autunno, perchè frappone un ostacolo alle nebbie che filtrano quasi per tutti i pori; e nel verno finalmente, perchè provvede meglio alla sanità delle pecchie, garantendole dal freddo e dai funesti effetti di una lunga reclusione.

Lasciamo poi alle previdenti operaie la cura di compiere il resto nell' interno: esse useranno maggior diligenza di quanto i nostri studi e le nostre esperienze, soggette ancora a tantissime eccezioni, seppero mai suggerirci.

Ultimati i lavori di cui feci menzione, le pecchie non esigono, sino al principio dell'ultimo trimestre annuale, verun' altra cura fuor quella che il buon andamento dell' arniaio non fa mai risparmiare ai proprietario intelligente ed appassionato.

Però rispetto alle pecchie, parmi, tra parentesi, che non esigano nè le cure anzidette, nè quelle che stanno per essere poste in pratica dal loro custode. Mentre non so capacitarmi che, quantunque d'indole dolcissima, non che esigere, neppur vedano di buon occhio la spogliazione di cui sono fatte segno in ottobre sui prodotti melocriferi da esse con tanta industria ammassati, massime quando vi si fa precedere il sacrificio della loro vita.

Senza addentrarmi molto nelle ingrate sensazioni che l' avidità dell'uomo produce indubbiamente sulle pecchie, dirò piuttosto come ne avvenga la carneficina, e in qual modo si debba evitare per l'interesse materiale e morale di ciascuno.

XXIV.

Era opinione di Celso, ed a seguirla grandi vantaggi potrebbero certamente ottenersi sul punto essenziale di procacciare abbondanza di pascolo alle pecchie, che una volta consunti i migliori raccolti della primavera, quelle si trasportassero in luoghi provvisti di fiori

autunnali, come praticavasi con trasferirle dall'Acaia nell'Attica, dall'Eubea e dalle Cicladi a Sciro, ed anche in Sicilia, dove dalle altre parti dell'isola si portavano ad Ibla.

Riesce infatti indubitabile, che in una provincia non tutte le località offriranno, nel corso di tre stagioni consecutive, ugual copia di alimenti. Ma quando anche si voglia ammettere codesta favorevole ipotesi, non possono talune divenir sterili quasi improvvisamente per un disastro di brina o di grandine, di siccità o di alluvione?....

In tal caso, chieggo io, anzichè lasciar perire di fame tutte le pecchie, od essere costretti ad alimentarle artificialmente, la qual cosa tampoco consiglierei, trattandosi di un periodo lungo, nè per l'economia del proprietario, nè per la sanità dell'insetto stesso, non sarebbe egli più ragionevole il riportarsi alle antiche usanze, che non tutte poi sono destituite di buon senso, cercando di rimetterle nel prisco vigore?

Posto che il luogo ed il tempo mi cadono acconci per questo consiglio, aggiungerò di volo, ai dati già forniti in addietro, in merito al transitare le proprie arnie, un'altra osservaziono indispensabile. Ed è, che qualora si voglia riattivare questa buona pratica, converrà in prima accertarsi della condizione dell'arnia stessa, la quale non dovrà avere gli alveoli traboccanti di miele, onde i favi non rovinino per istrada, vinti dal peso; nè dovrà manco essere stata decimata di fresco, se mai dal proprietario si usasse il sistema della castrazione durante l'anno, che non oso sempre lodare, mentre le pecchie non potrebbero avere avuto il tempo di assicurare sufficientemente i favi delle covate, e soffrirne danno nel trasporto.

Avvisate le premesse circostanze, si trasportino pure dal colle al piano e da questo alle valli: perchè l' utile che ne ridonderà, sarà più che esuberante a ricompensare gl' incomodi e le spese.

Ma veniamo oramai a toccare del travasamento delle pecchie, non che della raccolta del prodotti.

È il mese di settembre: gli incettatori di miele e cera, gente d'ordinario astuta, percorrono il paese in lungo e in largo, rovistando i cascinali che tengono pecchie. I contratti sono invariabilmente a cottimo, ma posso accertare con fondamento che non è mai il proprietario quegli che vi ha il suo miglior tornaconto. L'acquirente principia con una litania di miserie sulla scarsità del contante, sul poco consumo del miele e sul tenue prezzo della cera; quindi solleva l'arnia dalla tavola, ed assecondato dalla esperienza, ne prova il peso per deplorarne infallantemente la leggerezza. Offre, e tosto sciattella sotto il naso del contadino l'importo, il quale, stretto da tanti argomenti, vinto il più delle volte dal bisogno, ed allettato dalla vista delle monete, si arrende.

Un fascetto di paglia accesa e mista a un po' di zolfo, sottoposti all'arnia, consumano definitivamente il contratto e insiem le pecchie. La cariola trasporta il resto.

Ecco in qual foggia si eseguisce l'autunnale raccolta. Lascio considerare la bontà che deve prendere il miele saturato di zolfo, torchiato colle uova, le larve e le ninfe delle covate; lascio considerare la bellezza della cera, in gran parte sudicia di vecchio polline, che la deteriora d' assai; e per ultimo lascio considerare se non sarebbe il caso di far intervenire la legge stessa perchè l'abbominevole sterminio delle pecchie cessasse.

In attesa che capiti questa provvidenza, da lunga pezza sospirata, accennerò il modo di ovviare ai molti strazi, colla sostituzione di un metodo razionale, altrettanto facile quanto vantaggioso.

Prima d'ogni altra cosa, la raccolta de'prodotti dovrà essere protratta sino all'ottobre, affinchè le covate abbiano avuto il tempo opportuno di schiudere il più possibile; ciò che riesce di somma utilità per l'arnia stessa, la quale è sempre più popolata.

In questa occasione si dovrà constatare la esistenza dell' ape madre, ocularmente se fosse anche possibile, per essere certi che quell'arnia abbia a passare l'inverno senza pregiudizio delle pecchie. E in pari tempo si rinnoverà il peso, onde stabilire un giusto confronto con quello ottenutosi in primavera.

Se nell'arnia ulteriormente congiunta alla piena veggiamo costrutto un terzo almeno di favi, ben forniti di miele, di polline e di covate, si levino insieme e si trasportino lungi dall'arniaio sovra un tavolo traforato e capace per entrambe; quindi si faccia uso degli stessi agenti di cui ci prevalemmo all'epoca degli sciami artificiali.

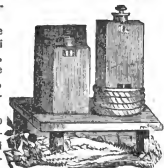
Le battiture e il fumo od il vento, agendo di conserva sull'arnia comune tanto in pieno dalla parete posteriore che si sarà levata, se in legno,quanto da sotto e dai fianchi so l'arnia è congiunta in paglia, cacceranno le pecchie in quella a cui si sarà preclusa l'uscita. Fatti poi certi del loro trasloco, si toglieranno le ritorte che tengono commesse le arnie, e introdotta la lamina di ferro per agevolare la sottrazione della prima, vi si adatterà quindi la propria parete.

Fig. 44.

Quell' apiarnia rimane allora sola sul proprio asse sino all' entrante primavera. L' altra antica coi prodotti in miele, cera e propoli, si trasferisce nel laboratorio, il quale deve essere ben riparato e chiuso, affinchè le pecchie, quivi attratte dall'esalante profumo del miele, non precipitino dentro a disturbare le susseguenti funzioni.

Quando poi i favi dell' arnia attaccata in maggio non sono bastanti a garantire le pecchie dei loro bisogni sino al ritorno della buona stagione, invece di qui introdurle, si ricaccino nella primitiva,e questa si conservi tal quale per la primavera entrante, ond' essere ricongiunta di nuovo per ottenere con maggior sicurezza e prestezza gli sciami artificiali. Dall'arnia madre allora si estrarranno, compatibilmente alla informe sua natura due terzi di favi, una per ciascuna parte anteriore e posteriore, conservando di preferenza gli edifici centrali, perchè meglio provvisti di covate, di miele e di polline.

Le pecchie sono per inclinazione economissimo, nè sanno mai abusare del superfluo. Perciò bisognerà usare sobriamente del dritto di partecipare del loro raccolti, e badare a lasciarle piuttosto nell' abbondanza, di quello che nella penuria. Col voler troppo estrarre da ciascun' arnia, si corrono poi in inverno le più sfavorevoli accidentalità, non tolttone quella irrimediabile di trovarle morte in primavera, mentre che, usando parsimonia e lasciando loro il necessario, nel venturo anno l' apicoltore avrà raddoppiato i suoi prodotti.

Le arnie di cui dissi più sopra, entro le quali non si credette opportuno di ritenere le pecchie, custodiscansi poi diligentemente, onde i favi in esse costrutti non siano preda in particolar modo della camola o dei sorci.

XXV.

Adottando il legno larice nella costruzione delle mie apiarnie,in luogo del pioppo che può convenientemente surrogarlo, quando non si riesca di rinvenirne di perfetta stagionatura, quelle riescono oltremodo pesanti,massime se pieno di pecchie, di miele, cera e polline. Congegnate poi due a due sovra ciascuna tavola, come soglio praticare, il maneggio delle medesime dal secondo e terzo piano del mio arniaio è alquanto faticoso.

Per togliere di mezzo il rischio dei rovesci o traballamenti, venne molto opportuna la esecuzione del congegno che porgo figurato a doppia scala e avente nel suo centro un travicello addentellato, il quale scende e sale col sussidio di un manubrio che muove una ruota d' ingranaggio fissa sopra un' asta cilindrica, le cui estremità entrano nelle pareti di fianco del quadrilatero. Il travicello porta in capo un' asse, che, quando posa sulla sua ba-

se, si adatta precisamente alla imboccatora di essa; e quando è a tutta altezza, giunge a livello dell' ultimo piano. Ed è appunto su quest' asse medesima che si fa trascorrere la tavola coll'arnia, sia che vogliasi levare dall'arolalo, oppure rimettere al rispettivo luogo.

Fig. 45.

L' indicato arnese è montato sovra quattro ruote che servono come di veicolo per sospingerlo dovonque si voglia; e può contenere al piede un bilico, su cui una volta abbandonato il travicello centrico a se stesso, pesare le apiarnie del medesimo sopportate.

In occasione dunque della raccolta dei prodotti, ademplo anzitutto a questa bisogna; quindi effettuo nell' apposito locale il trasporto. Come avvenga colle arnie miste, già vedemmo precedentemente; rispetto poi alle da me costrutte, il sistema di raccolta subisce alcune varianti, tra cui è in particolar modo soppresso lo strepito, per non valersi che del fumo o del vento, a beneplacito del coltivatore.

Adagiate entrambe sul tavolo delle operazioni, principio per togliere le viti che mantengono la parete posteriore contesta al corpo dell' arnia retrostante, la quale, come presumibile, è quella che conterrà maggiori prodotti, perchè dell' età di due anni.

Gli ausiliari suaccennati dovranno allora essere messi in giuoco, onde sospingere nel secondo favo almeno quelle pecchie che risolutamente si fossero presentate sugli edifici della prima, pronte ad affrontare le forze avversarie. E nel medesimo tempo la lamina di ferro tagliente verrà calata per entro il vano lasciato, non tanto per disgiungere quei favi che alle volte mai fossero stati appiccicati agli angoli della parete mobile, quanto per surrogare, direi quasi, la parete medesima che si toglierà definitivamente.

Si badi in questo mentre che l'aria e il fumo non cessino il loro ufficio: esso per altro s'intende adempiuto senza ostentazione, ma colla debita pazienza e le volute cautele, per non ottenere, passando agli eccessi, un risultato contrario. Che non sarebbe più quello di sospingere al centro dell'arnia le pecchie, ma di asfissiarle negli alveoli, ove esse precipiterebbero, nella lusinga di trovare uno scampo.

Fatti sicuri che le pecchie siansi ritirate almeno nella seconda linea di difesa, e predisposto ai piedi del tavolo su cui si opera due secchi di legno bianco, di una capacità più o meno grande, secondo il numero delle arole possedute, si darà mano con coltelli bene affilati a tagliare i favi, recidendo prima il quadrato superiore ai bastoncini di sostegno, nel quale havvi il miele, poscia l'altro inferiore formante i magazzini della cera; e provvedendo a che questi due ben distinti prodotti siano spartiti e messi ciascuno nel rispettivo secchio.

Con questa diligenza, la qualità del miele sarà mai sempre eccellente, perchè depurato da qualunque sostanza estranea, dalle covate come dal polline, che suol dargli un gusto poco gradito.

Tolto il primo favo e ricacciate più oltre le pecchie, si procederà al secondo, al terzo, al quarto, e così sino all' ultimo dell'arnia madre; osservando sempre lo stesso ordine, le stesse diligenze, immergendo di quando in quando il coltello nell' acqua per ripulirne la lama, affinchè rada sempre colla stessa prestezza, e tenendo soprattutto chiusi ermeticamente i due secchi, per impedire che le produttrici non vi spiccbino sopra il volo, a danno loro e degli operatori.

Pervenuti all'ultimo favo, le pecchie si saranno forzatamente ridotte nell' arnia anteriore, ove, come già dissi in addietro, dovranno avervi costrutto almeno un terzo dei favi,

ben provvisti di miele, polline e covate, indispensabili a far loro trascorrere senza stenti la prossima invernata.

Allora, dato di piglio alla lamina di ferro tagliente, e smosse le viti che congiungono le due arnie, vi si configgerà sino alla base, per poi adattarvi la propria parete posteriore. Sbrigata la bisogna, quell'arnia si ricolloca al suo posto nell'arniaio, si spoglia completamente l'altra di ogni prodotto, si lava, non gettando le risciacquature, perchè anche queste servono, quando siano abbondanti a formare aceto e spirito comune, ed in fine si ripone in magazzino per la prossima campagna.

Non è mestieri, parmi, ch'io ripeti di usare le medesime precauzioni raccomandate in addietro per le arnie miste, alloraquando nel preventivo esame si scorge che quella destinata a rimaner sola fino alla primavera non ha i requisiti richiesti. In questo caso, abbenchè le arnie siano di forma uguale, e soddisfino, secondo il mio modo di vedere, ai molti bisogni delle pecchie, non si dovrà tralasciare di sospingere queste nuovamente nell'arnia madre, onde conservare l'altra coi pochi favi a miglior tempo, e permettersi sull'antecedente la castrazione sino ai due terzi, in modo però da lasciare intatti gli edifici centrali, che contengono massime le covate e il polline, come altre volte ebbi a far noto.

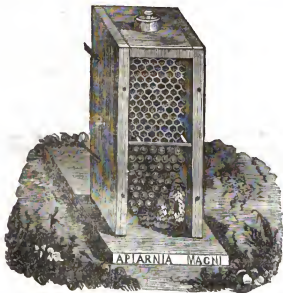



Fig. 46.

Frattanto eccoci al termine dei lavori annuali; al tempo in cui il proprietario usufruisce delle sue fatiche e delle sue attenzioni; al tempo in cui il suo arniaio subisce una trasformazione, divenendo le arnie semplici, da doppie che rimasero in addietro schierate; al tempo insomma in cui si avranno a considerare come frutto d'esperienza e di studi le ultime riflessioni che andrò esponendo nel seguente capitolo, il quale chiuderà a guisa di borchia le materie contenute in queste poche pagine, per far meno impropriamente compita la coltura che impresi a trattare.

XXVI.

La conservazione delle pecchie durante l'inverno è un tema anch'esso arduo a svolgere. Questa stagione che, nel piano o tra i colli, dura per ben quattro mesi, mentre tra i monti si prolunga d'oltre un terzo, fredda nel doppio senso del vocabolo tante melifere quante non ne fanno perire tutti gli altri insetti col muover loro continua guerra.

Supposto in primo luogo, che siansi prese le cautele volute ad assicurarsi che ogni arnia è provvista di quanto può abbisognare per sussistere sino al ritorno della bella stagione, stabilisco per norma invariabile che le pecchie non si abbiano in questo frattempo ad alimentare artificialmente, sia onde evitar loro il disagio di emettere gli escrementi, ciò che effettuandosi nell'interno provoca un puzzo atroce, come per impedire che, uscendo a scaricarsi, sono esposte a perire assiderate.

Colla terza parte del miele lasciato, ciascuna apiarnia sarà sufficientemente garantita dal peri colo di morir di fame. Ora veggiamo come premunirla dal freddo.

Le annate rigide offrono questo inconveniente, che cristallizzano il miele, il quale, così indurito, non può più servire alle pecchie. Lo spessore delle tavole da me richiesto per la costruzione delle arnie, e la qualità stessa del legname adoperato, preservano già in gran parte le pecchie. Ma questo non basta; convien pure che quell'arnia sia ben popolata. Da ciò il vantaggio di tener commesse per sei mesi consecutivi due arnie, in cui le melifere, essendosi a loro bell'agio moltiplicate, consentendolo l'interno spazio, riescono poi per così dire stivate, quando pei quattro mesi successivi sono confinate in una sola.

Il calorico che emettono in sì numerosa compagnia, e di cui feci cenno a pag. 34, è in allora più che sufficiente a far loro sfidare qualunque invernata, per quanto disastrosa ella sia. Però, a vieppiù assicurare lo stato di esse, come a preservarle dalle pioggie e dalle nevi, togliendo loro altresì la voglia di uscire all'aperto, quando qualche giornata di sole le liberasse dal torpore in cui ordinariamente rimangono, io adotto la pratica di cainre, dalla sommità dell'arniaio insino a terra, certe stuoie di lesca che me lo cingono da tutte parti.

Del resto opino che la massima da taluni adottata di rinchiudere le apiarnie nei cameroni oscuri, e perfino nelle cantine, sia poco saggia; mentre le pecchie, rimanendo vispe come nella buona stagione, consumano una quantità straordinaria di miele; sono vinte dalla necessità di sortire, e non potendolo, periscono; i favi, attaccati dalla umidità, si rammolliscono, si amuffano; l'aria diviene mefitica per effetto della dissenteria e delle morti; e giunta la primavera, è molto se il proprietario novera ancora le arnie vuole, le quali sono fatte talvolta esse medesime preda dei topi e delle carie.

La prova che se ne volesse fare in proposito convincerebbe addirittura dei migliori risultati ottenibili, seguendo l'uno piuttosto che l'altro sistema.

Ma riassumiamo. L'arniaio sia visitato e ripulito almeno una volta la settimana, anche per essere certi che non vi penetri nell'interno la pioggia o la neve, dalla quale particolarmente si terrà sgomberato il tetto, non che il piano, a una certa data perimetria. Sia oggetto di attento esame ogni arnia, per assicurarsi del suo stato, ciò che non sarà difficile bastando l'acustica. Si provveda alla costruzione delle opere occorrenti in primavera, onde non trovarsi nella contingenza comica di dover lasciare evadere gli sciami per mancanza delle opportune dimore. E finalmente si attenda che la natura ci sia prodiga in appresso dei suoi moltiplici doni.

Col di lei concorso e cogli sforzi dell'uomo intelligente, l'apicoltura sarà, come presso tant'altri, anche tra noi un ramo d'industria agl'interessi generali utilissimo. Già sappiamo come il solo Piemonte importi ogni anno per un milione di lire in miele e cera; ma a viemeglio provare i risultati materiali di questa coltivazione, offro qui la statistica di Francia dello scorso anno, gentilmente trasmessami dalla Società Centrale d'Apicoltura in Parigi, a cui appartengo come membro fondatore.

CERE		IMPORTAZIONE				ESPORTAZIONE			
		Commercio generale		In consumazione		Prodotti francesi e stranieri		Prodotti francesi	
		Brutte	Lavorate	Brutte	Lavorate	Brutte	Lavorate	Brutte	Lavorate
Turchia	chil.	2671	»	637	»	»	»	»	»
Stati Barbareschi	»	21317	»	359	»	»	»	»	»
Costa d'Affrica occidentale	»	31544	»	4372	»	»	»	»	»
Indie Inglesi	»	20765	2380	20384	152	»	»	»	»
Stati Uniti	»	20790	«	5891	»	»	»	»	»
Messico	»	»	«	»	»	»	1409	»	1409
Chilì	»	»	«	»	»	»	2857	»	2857
Perù	»	»	«	»	»	»	10964	»	10964
Venezuela	»	»	«	»	»	»	1430	»	1007
Haiti	»	31787	«	12191	»	»	»	»	»
Senegal S. L.	»	10387	«	978	»	»	»	»	»
Senegal G.	»	92655	«	2139	»	»	»	»	»
Algeria	»	67436	«	67394	»	»	»	»	»
Stati Germanici	»	»	«	»	»	27028	»	26331	»
Paesi Bassi	»	»	«	»	»	13182	»	2513	»
Inghilterra	»	»	«	»	»	18254	3544	13422	3544
Spagna	»	»	«	»	»	9290	»	5141	»
Belgio	»	»	«	»	»	11162	»	3425	»
Due Sicilie	»	»	«	»	»	107591	»	12811	»
Stati Sardi	»	»	«	»	»	23984	3374	10510	3374
Toscana e Romagna	»	»	«	x	»	59185	»	16287	»
Svizzera	»	»	«	»	»	4790	3114	4715	3114
Altri paesi	»	31350	2182	7364	112	4104	4104	1347	4040
	Chil.	338702	4562	121749	264	278370	31287	96502	30309

MIELI		Importazione		Esportaz.
		Commercio generale	In consumazione	Prod. franc. e stran.
Inghilterra	chil.	1644	6	44380
Spagna	»	1976	1875	»
Svizzera	»	1164	1069	13008
Stati Romani	»	4224	4224	»
Algeria	»	»	»	5459
Città anseatiche	»	»	»	15273
Paesi Bassi	»	»	»	101660
Altri paesi	»	4346	3405	»
	Chil.	13354	10579	179780

Come non ammettere in seguito a questi dati la sua importanza, e non convenire che a mezzo di questo ramo di rustica economia inteso, non come accessorio o di poco conto, ma degno di tutte le attenzioni che i nostri maggiori sapevano seriamente consacrarle, si possono per esso depurare le rendite dei prodotti campestri, quindi aumentare il valora dei fondi; si possono soddisfare gli oneri governativi senza stenti, senza rancori, senza ribellioni; si possono rialzare gli stessi coloni ad uno stato più agiato, od almeno più tollerabile, colla riduzione dei pesi con cui soglionsi pagare le gabelle, giacchè, non vale infingersi, questi sono i veri contribuenti; si può far cessare la necessità di andar tributari all'estero dei prodotti di una industria resa nazionale,e sospendere la esportazione del numerario per sostituirvi quella in miele e cera, esauriti i bisogni annui nell'interno; si può provocare una maggiore circolazione di danaro nello Stato, e dotare infine il paese di una nuova ricchezza che al giorno d'oggi ancora è non indifferentemente considerata in molte contrade di Europa ! ! ! !

Via, l'apicoltura può questo ed altro. — Ma non preveniamo le sorti future di essa.

LIBRO TERZO

Dell' armento e del gregge.

CAPITOLO I.

Cattiva costruzione di una gran parte delle stalle pei bovini. Qualità che aver dovrebbero. Come vogliono esser tenute per conservare in esse sani gli animali. Delle stalle per gli animali infermi, e delle varie sorte di fabbriche di questo genere.

Chiunque vorrà darsi la pena di scorrere i 22 volumi degli *Annali dell'Agricoltura* del regno d'Italia vedrà che uno degli oggetti che trovansi in peggiore stato fra noi sono le stalle. Una gran parte sembrano piuttosto covili di fiere, che abitazioni di animali domestici. Eccessivamente basse ed anguste, sono soggette a tutti i possibili inconvenienti, nè vi può giammai prosperare il bestiame. La materia di cui è in moltissime costrutto il soffitto, cioè di mal connesse tavole, serve ad accrescere i pericoli del fuoco, e della propagazione di qualunque contagioso miasma. La polvere che dal fienile sovrapposto alle stalle cade in esse, inquieta e danneggia moltissimo le bestie; rimanendo aperto l'adito agli insetti, per non essere le mura intonacate a dovere, e per ritrovarsi il pavimento malissimo conformato, altri incomodi si aggiungono al bestiame. La sua conservazione dipende in gran parte dalla salubrità, polizia e capacità dei luoghi nei quali suole educarsi. Sono convinto di questa verità dall'osservazione fatta della differenza che a colpo d'occhio può ognuno ravvisare tra i bovini alloggiati in stalle ampie, alte e ben costrutte, e quelli che albergano malamente. Siano le stalle fabbricate rispettivamente alla casa dell'agricoltore, se è possibile, in modo che il bifolco possa, stando sull'uscio della casa, vedere cosa avvenga nella stalla, ed il reggitore della famiglia possa invigilare sul primo più facilmente. Si fabbricherà in luogo asciutto ed elevato, quanto lo permetteranno le circostanze. Avrà lo porte una al mezzodì, e l'altra a settentrione. Queste, oltre l'uscio, avranno due cancelli di ferro, anzichè di legno da potersi chiudere bene. Non si tema la spesa di questi ripari. Si potrà così di notte, o nelle ore in cui talvolta appena rimane alla guardia dell'abitazione un fanciullo, procurare una libera corrente d'aria alla stalla, cosa che specialmente nell'estate riesce vantaggiosissima. Le finestre guarderanno il levante ed il ponente. Abbiamo detto *finestre*. La massima parte delle stalle appena appena riceve luce da qualche angusta apertura che talora non arriva all'altezza di un palmo. Tutte dovrebbero avere le finestre discretamente ampie, munite di vetri o tele o carta da potersi aprire o chiudere. È massimo l'errore di pensare che la troppa luce e l'aria facciano male ad animali destinati originariamente a vivere all'aperto. Le porte dovranno essere ampie il più che si può ad evitare, che concorrendo in fretta gli animali per entrare, possano facilmente gli uni dar luogo agli altri.

Quantunque agli architetti si lasci stabilire la misura dell'altezza e larghezza delle stalle, non vuole però tralasciarsi di notare che l'altezza non dovrebbe essere minore di tre metri. Si calcola che un bue occupa lo spazio di un metro e tre palmi. Ad una vacca

basta un metro, e sei palmi ad un vitello. In molti luoghi il pavimento su cui sta la bestia è molto più alto del piano della stalla. Forse converrebbe che quello fosse semplicemente inclinato, ma che lungo le file del bestiame scorresse sotto un canale coperto e solo bucherato a tratto che accogliesse le orine e le conducesse al serbatoio del letame. La varia lunghezza della posta si determinerà dalla corporatura delle bestie. Dove esse sono picciole, dovrà essere minore onde lo sterco possa cadere fuori di essa.

Siano fatte in vôlto, o almeno ammattonate. È, lo ripeto, una pazzia il fare i soffitti delle stalle con tavole. Preferisconsi i vôlti. La spesa viene ampiamente compensata dalla migliore riuscita che fa il bestiame. In occasione di qualche malattia si possono facilmente e senza timore purificare e risanare le stalle co' suffumigi. Ma si corre grave pericolo volendolo fare nelle stalle fabbricate all'antica ove abbonda il legname. Queste poi non si possono mai tenere ben custodite. Quantunque col mezzo delle porte si possa rinnovare l'aria, pure sarà bene, particolarmente nelle grandi stalle situate in luoghi di minore salubrità, aprire dei ventilatori, formando dei camminetti che possano introdurne, volendosi, l'aria esterna. Il pavimento della stalla o semplice o doppia che sia, dovrà sempre pendere alcun poco verso gli scoli o sia canaletti che raccolgono le orine; onde si prescrive anche bene unito, e selciato non già, come spesso vedesi di sassi male uniti, ma con mattoni esattamente congiunti ed intonacati. La sua pendenza in ogni caso non dovrà giammai eccedere le otto o nove dita.

Le mangiatoie siano o di mattoni, o di pietra tagliata, o semplicemente di legno (lo che viene determinato dalle circostanze locali) si terranno più alte o più basse secondo che più o meno grande è la qualità della razza educata nei varj paesi. La larghezza sarà tra i quattro e cinque palmi. Lodevolissimo è il fare il fondo alle medesime di stecconi, onde possa cadere al basso tutta la polvere. In ogni stalla trovasi un'apertura che comunica col fenile, detta *tromba*, da cui si manda abbasso il fieno pel bestiame. Questa si deve fare sempre da una parte e precisamente in un angolo. Un muro sottile deve separarla dalla posta vicina. Sarà anche ben fatto che nella posta situata incontro non vi si tenga alcun animale. La polvere che necessariamente sollevasi quando il contadino getta abbasso il cibo, venendo ingoiata dagli animali è loro nocevolissima, ed eccita in essi la tosse. Sarà poi necessario l'apporre un uscio alla tromba, affinchè non s'introducano topi od altri simili animali. Soprattutto poi veggasi bene che le materie liquide scorrano entro gli scoli in modo che vadano a terminare nella fossa del letame. La mia esperienza, e quella dei migliori agronomi tutto di mi convincono non potersi ricavare dalle stalle maggior beneficio pel ben essere de' prati specialmente, quanto l'ammassare le orine e portare su questi il residuo che avanza all'adacquamento de' letami che fossero secchi.

Uno dei mancamenti che mi avvenne spesso di osservare nella educazione de' nostri bovini è la poca polizia. Ho vissuto gran tempo nel mio paese, al quale nessuno vorrà negare qualche lode intorno al modo di educare il bestiame. Vidi costantemente che quei bifolchi che si facevano una scrupolosa premura di tenere pulita la stalla, e di allontanarnè quanto potevano le masse, avevano il più vegeto bestiame. Qualunque sia l'altrui opinione, mosso da questi fatti che nell'agro Reggiano possono da tutti riscontrarsi, io sempre dirò che la massa dove tenersi per quanto è possibile distante dalla stalla. È una osservazione di molti, che all'occasione della epizoozia che regnò sulla fine del secolo passato, ne furono più offese le stalle che tenevano contigue le masse di letami, che le altre. Il bravo bifolco ogni giorno deve ripulire la sua stalla, e specialmente dove si coricano le bestie. Non è raro il vedere puliti i corridori delle stalle; ma quanto poco lo sono e le mangiatoie e le mura, ed ogni altra parte delle medesime! Ogni volta che si rinnova la lettiera devesi attentamente spazzare. Vedremo doversi cambiare spesso il letto, perchè gli animali patiscono a giacere troppo sulle stesse materie. Nelle stalle comuni ove il canale delle orine rimane scoperto, è ancora più essenziale la polizia. Tengasi sempre sgombro, onde le be-

stie tenendo i piedi nel medesimo non ne risentano danno. Ogni sorta d'insetto riesce più o meno molesto al bestiame. Non v'è che una singolare attenzione a tenere monda la stalla, e soprattutto a levare le ragnatele, ed a turare i buchi che trovansi ne' muri, la quale possa minorare assai questa genia. Il lavare spesso le mangiatoie è pure un buon metodo per evitare alcuni morbi che potrebbero infettare gli animali. Chi tiene la stalla ventilata e pulita assicura sempre più la sanità del bestiame.

Ogni tenuta un po' vasta e dove abbondano i bovini, dovrebbe avere due stalle. L'una sarebbe destinata per le bestie sane, e l'altra per le ammalate. Se per fatalità una contagiosa malattia infierisca in un paese per mancanza di comodo onde separare le bestie sane dalle inferme, periscono tutte. Vedremo la ragione per la quale abbiansi da levare le bestie sane e condurle in altra stalla, lasciando le inferme dove sono. Intanto lodasi la doppia stalla. Questa può in molte circostanze accogliere qualche bestia ammalata di un morbo non contagioso, ma che domandasse cura particolare. In questa potrebbersi mettere le vacche che sono prossime al parto. Qualora si volesse una volta davvero migliorare il gregge bovino e provvedere e mantenere tori di buona razza, dovrebbe pure esservi una stalla a parte per essi. Trovano alcuni possidenti di copiosi armenti grande vantaggio nel tenere divisi i buoi dalle vacche. Quelli che credono sia maggiore economia di far bere il latte, che poppare i vitelli, dovrebbero avere una stalla particolare per questi. Nei luoghi che ne sono suscettibili, e dove l'economia del proprietario lo permette, potrebbe essere vantaggiosissimo l'avere un portico al settentrione, del quale poi servirsi in estate e formarne una stalla provvisoria.

Fra noi il fienile, almeno nella massima parte dei luoghi, è sopra la stalla. Dalla parte di settentrione, e se occorre ancora da que' lati esposti a venti umidi, sarà ben fatto che sia chiuso. In generale pongasi attenzione che sia guardato in modo che quando si ripone o si rimuove in esso il fieno, o le materie da lettiera, il bestiame non ne rimanga incomodato. Perciò si vorrebbe che in quella parte che corrisponde alle due porte d'ingresso fosse il fienile murato. Se mai per caso si trovasse alcuno nella infelice posizione di dovere collocare il suo fieno in un fienile posato in terra, badi di formarvi prima uno strato di fascine onde allontanarlo il più che si può dall'umido.

Manca alla massima parte, se non fors'anche a tutte le nostre stalle, una stanza annessa per preparare il nutrimento che si destinasse dare alle bestie, specialmente alle vacche in inverno, oltre il fieno, cioè radici triturate o beveroni. Taluno forse non lascerà di notare che in questo luogo propongo una novità ed una pratica straniera. Ma siccome sono persuasissimo che sarebbe di somma utilità, e che il dare cibi succolenti per piano economico alle bestie in inverno, aumenterebbe molto la copia dei latticini e de' letami, della qual cosa i bovini alimentati con foraggio di prato di marcita danno una prova; così a bella posta suggerisco di fabbricare presso alle stalle, massime di vacche, una stanza con fornello atto a potere cuocere radici, stanza capace ancora di contenere le macchine per triturarle.

Comprendo benissimo che nell'attuale maniera con cui sono fabbricate le nostre stalle nelle quali le bestie stanno colla testa lungo al muro, al quale sono attaccate le mangiatoie, difficile o almeno noioso assai diventa somministrare tale sorta di alimento. Ma qualora si esaminasse bene l'affare si troverebbe la noia abbastanza compensata. Noi abbiamo tutte le stalle fatte in due modi. O sono i bestiami tutti sopra una fila o veramente sopra due divise da una galleria, che in questo caso spartisce esattamente la stalla per mezzo, o confina nel primo colla muraglia. Altrove le bestie sono situate diversamente. Le mangiatoie sono poste nel mezzo della stalla, attaccate a colonne di legno o di mattoni secondo i paesi. Se abbiavi un ordine solo di bestie allora vi sono due gallerie, e tre quando le bestie siano sopra due file. Ogni galleria potrà avere 13 palmi di larghezza, sia la stalla doppia o semplice. Quella di mezzo o che è aderente alle mangiatoie debb'essere più alta, onde po-

ter apprestare opportunameote i beveroni al bestiame. Non propongo queste stalle. Ma sarà facile ad ognuno il vedere che si può in esse tenere assai più pulito il bestiame e che diventa ancora più agevole il somministrargli l' alimento.

CAPITOLO II.

Generalità sulle razze bovine. Del modo di migliorarle tra noi. Scelta del loro essenziale, e qualità che si ricercano. Come vuolsi una vacca perchè dia buona prole. Età dell'accoppiamento. Cura per le vacche pregne, e partorienti. Dell'educazione dei vitelli.

La diversità del clima, dei pascoli, dell' educazione e di altre circostanze hanno formate le diverse razze di bovini tutte derivate dal *Bos Taurus*. Variano elleno da paese a paese. La maggiore o minore grandezza e grossezza, le corna più o meno lunghe, o più e meno divaricate, ed il colore ne distinguono molte. Così le corna gigantesche, il colore grigio, e la mole distinguono il bue degli antichi stati romani dalla razza che trovasi in una parte almeno dell' antica Lombardia, che è minore di mole con corna più piccole, faccia meno torva, e colore diverso. Quest' ultima qualità si valuta per la scelta dei buoi specialmente da lavoro. Il *frumentino*, cioè bianchiccio sparuto simile al colore risultante dalla farina mista alla crusca, viene preferito ad ogni altro. Il bianco latteo è da tutti ricusato siccome indicante animale debole e destinasi al lavoro.

È riconosciuto da osservazioni sicure che la razza bovina dà migliori i maschi nei paesi caldi, e le vacche nei freddi. Quindi generalmente parlando venne stabilito che gli abitatori dei paesi settentrionali per migliorare l' armento denno pigliare i tori dal mezzodì, ed al contrario quei del mezzogiorno hanno da prendere le vacche dal settentrione. Posso assicurare che in alcuni luoghi, e nominerò fra gli altri negli stati estensi, ai quali pare che voglia unirsi quello del Reno dopo che sonosi fatte venire vacche dallo Svizzero, e dal Tirolo, la copia dei latticini è estremamente accresciuta e migliorata. È verissimo che degenerano queste vacche nei loro parti alla terza generazione. Ma si trovano però gli allievi procedenti dalla quarta, migliori degli indigeni allievi provenienti da bestie di eguale età. Non ignoro esservi alcuni scrittori nostrali che meritano attenzione, i quali sostengono tornar conto l'escludere tale mescolanza di razze. L' Inghilterra che assai bene conosce la pastorizia, la raccomanda ed eseguisce con vantaggio. Volendola fare però non bisogna levare o tori o vacche da luoghi troppo fra loro lontani.

Io avviso però che prestissimo le nostre razze potrebbersi condurre al più florido stato anche senza la mescolanza, di cui si è parlato specialmente pel bestiame da lavoro. Il modo onde ottenere il primo scopo sta in mano dell' agricoltore. Scelgasi bene il toro e la vacca. La scelta del primo cominciar deve dai primi istanti della sua vita. Si dovrà lasciar poppare almeno quattro mesi a sua voglia, e slattandolo tenerlo in buoni pascoli, e nutrirlo sempre in modo che non solo non abbia a provar la fame, ma che il cibo sia del migliore. Non entrerò a decidere e se abbiasi a scegliere piuttosto di un colore che di un altro e se abbia a preferirsi quello di color nero, argomento su cui scrissero, senza convenire, celebri fisici, alcuni dei quali opinarono essere il colore indizio di maggiore o minor robustezza, e che fra le specie colorite, quegli animali che hanno il pelo d'una tinta più chiara sono più deboli. Dirò bensì che la lucentezza del pelame, il quale sia insieme molle e corto, lo indica sano, ardito e forte. Perchè il toro sia atto a migliorare o a conservare buona la razza, abbia fronte larga e crespa; occhio nero e fermo; testa corta, e corna grosse (qualità necessaria) nere e certe; muso grande, naso corto, collo carnoso e grosso, e petto largo: la giogaia scendagli alle ginocchia. Abbia ben quadrate le natiche; le cosce tonde: le gambe ritte, grosse mu-

scolose, colle giunture corte; la coda pelosa, lunga, ed andatura ferma e sicura. Sia un po' più grosso della vacca. La scelta di questa nè meno è indifferente. La vacca pingue è la men buona per dare prole forte e molto latte. Ho verificato più e più volte questo fatto. Alcuni si lasciano talora ingannare dal volume delle poppe piene. La vacca pingue e di grossa corporatura le ha voluminose anche perchè sono di tessitura tale. [I migliori indizi per giudicare di una vacca sogliono ritenersi i seguenti. Testa piuttosto picciola; occhio vivace; corna corte e giallognole; coscia lunga e sottile; groppa scema e magra; capezzoli lunghi e facili a lasciare uscire il latte, ed ossa del bacino larghe e ben distanti dalle ultime coste. Le vacche che hanno cosce assai polpute e grosse, non danno mai buon latte, e per conseguenza nè meno buoni allievi.

Non v' è nella massima parte del nostro paese maggior ostacolo al perfezionamento della razza dei bovini quanto la indifferenza nella scelta dei tori. Ogni vitello si fa indistintamente servire a tale ministero. La cosa poi più deplorabile è la celerità colla quale si permette ai giovine torello di compiere al suo ministero. Un giovenco in verun caso non dovrebbe servire che di tre o quattro anni. Così pure la vacca non dovrebbe diventar madre che in questa età. Dicasi pure ciò che si vuole. È inutile sperare di avere buone razze, se non ci sottometteremo a questa regola. L'esperienza di tutti i secoli, e l'esempio dell'Inghilterra che forse avanza tutte le altre nazioni nella educazione di ogni sorta di bestiame, e quello della Sicilia, delle Fiandre e delle Spagne, dovrebbero persuaderci che male assai curiamo il nostro interesse coll' accoppiare tanto giovani gli animali. L' abuso poi di far coprire ad un toro il maggior numero di bestie possibile, di permettergli ogni giorno, nel tempo in cui è caldo, l' accoppiamento, e sin anche lo sforzarlo, e ciò pel vile guadagno di pochi soldi, è fatalissimo alla bontà della specie. Non ho mai cessato di gridare contro tali costumanze, e nessun conoscitore anche poco profondo delle cose rustiche potrà opporsi alla mia opinione, cioè che da queste mancanze proceda il deterioramento della razza italiana. Ho conosciuto qualche economo che mi diceva essere persuaso del male che ne viene a rendere padri troppo presto i tori. Aggiungeva non potersi impedire questo disordine, perchè non conveniva allevare torelli, che si avrebbero dovuti tenere separati, lo che non tornerebbe all' economia: e poi conchiudeva che siccome il bestiame serve tanto che basta e con vantaggio ancorchè proveniente da padri deboli, si poteva continuare. Cessiamo dunque, io gli replicai, dal pretendere che i nostri bovini acquistino il maggior grado di perfezione, ed invochiamo la legge di *Pirro* che vietò l'accoppiamento a qualunque bovino non avesse compiuto il quarto anno.

È utilissimo il rinnovare le razze. Uno che abbia 20 vacche, allevando ogni anno tre vitelle, e scartando tre delle vacche più vecchie, potrà mantenere sempre in ottimo stato il suo armento. Il toro non dovrà coprire mai più di 40 o 50 vacche in tutto il tempo della monta, lo che è anche troppo, e non gli si dovrà permettere l'accopiarsi che ad ogni due giorni e non mai ogni dì. Un mese prima della stagione degli amori, che suol essere tra la fine di marzo e di aprile dovrebbesi separare il toro dalle vacche. Lasciandoli mescolati, per tal modo quello si estenua e la razza sempre deteriora. Dovrebbesi nutrirlo squisitamente. Per questo lo lodo assai ciò che praticasi in qualche paese della Germania. I tori si mantengono separati a spese comuni in proporzione del numero che ne abbisogna per le vacche che vogliansi coprire. È certo che nulla più condurrebbe a perfezionare le nostre razze quanto queste avvertenze, che io indico a bella posta, perchè vedo che noi manchiamo su questo argomento della massima entità. Vi sono de' tori che entrano in amore prima degli altri. L' agricoltore ne trae partito onde averne vitelli nell' inverno. I più esatti non permettono mai che un toro copra oltre a 35 vacche nei tre mesi che dura ad essere caldo.

La vacca non si dovrebbe condurre al toro se non quando mostra di bramarlo. L' uso di accoppiarla secondo il volere del contadino più del bisogno o desiderio di essa, è un altro ostacolo al miglioramento delle razze, se è vero, come sono assicurato, che i vitelli che

danno bestie più forti sono qnelli, che furono concepiti a primavera. Bastano ordinariamente dne accoppiamenti. Se non rimangono gravide al terzo, difficilmente in quella stagione si fecondano. Chi abbia vacche che siano divenute grasse oltre la convenienza della rispettiva razza, sarà bene che 30 o 40 giorni prima di condurle al toro diminuisca ad esse la giornaliera quantità di cibo, e potrà allora cibarle con sola paglia. Al contrario il toro verrà, nel tempo che è caldo, nutrito di più, astenendosi per altro dal somministrargli cibi che possano riscaldarlo.

Quei che trovinsi con vacche deboli e magrissime non le faranno coprire che un anno si ed un anno no. Faranno però meglio a disfarsene. Fecondata la vacca ricusa la vicinanza del toro. Anche per questo non mai dovrebbe permettersi la coabitazione ed il pascolare insieme ai tori ed alle vacche. Il primo mese della gravidanza è assai pericoloso, come l' ultimo. Nel tempo che portano esigono grandi cure. Si pascano di foraggi sostanziosi, ma sani. Si potrà ad esse permettere il lavorare, ma con discrezione. Soprattutto si baderà di non farle camminare troppo, di non permettere che vadano per vie cattive; si terranno lontane dal caso di dover passare ampi spazi d' acqua, e non si faranno tirare pesi straordinari. La bevanda non si dovrà ad esse giammai negare, e si baderà che sia buona. L' eccessivo caldo loro è nocivo. Può farle abortire il correre, il saltare siepi o fossi, ed anche il batterle, come talvolta fanno, e senza la menoma ragione i contadini. Nella stalla stendasi tanta lettiera che la vacca gravida stia più bassa colla parte anteriore del corpo e più alto tenga il ventre. Ciò è essenzialissimo per quelle razze nelle quali scorgesi non raro il caso che pregne mostrino esteriormente porzione della matrice. Il tempo in cui portano il feto non suole essere minore di 270, nè maggiore di 296 giorni, cioè nè meno di nove, nè mai più di dieci mesi. Quando il bifolco sa che mancano trenta o quaranta giorni al parto, allora cesserà dall' assoggettare a qualsiasi travaglio la vacca, e la nutrirà con discreta copia o di rape, o di altre radici, o zucche, o farina di fava, e darà orzo con acqua tiepida e salata. É però vero che ancorchè si pratichi al contrario non succedono tristi casi. Ma simile avvertenza è particolarmente necessaria per quelle, che attesa la naturale debolezza, può temersi che molto abbiano a soffrire. Ad alcune seccansi le poppe una cinquantina di giorni prima del parto. Queste debbono scartarsi. Bisogna però mungerle assai poco, arrivate al detto termine. Chi non ha cibi sugosi da dare alle vacche presso al parto, tenga per loro il miglior fieno o trifoglio od erba medica.

Giunta l' ora del parto il bifolco avrà preparato un comodo letto alla partoriente. Si guarderà bene dal coprirla di panni come fanno alcuni. Se il parto è naturale e facile, egli rimarrà tranquillo spettatore. Se il feto presentasi colla testa, e le due zampe davanti, ovvero colla sola testa, e mostrando le due gambe di dietro, allora potrebbesi aiutare l'uscita. Ma in questo caso bisogna farlo destramente, e soltanto allorchè fa degli sforzi perchè esca. Deploro la condizione di coloro che sono astretti ad invocare l' aiuto altrui per agire in nn parto che si presenti in una situazione fuori della natnrale. Mi limiterò a prevenire chiunque, che dovendosi operare onde mettere il feto in una posizione meno incomoda, e dovendo introdurre la mano entro la natura della bestia, bisogna, 1.° ungersi le mani con olio, 2.° badare di non lacerare colle unghie, 3.° ed è la cosa più importante, contentarsi di secondare la natura e non di sforzarla, onde non accada che volendo salvare il feto si faccia perire la madre.

Un quarto d' ora dopo il parto si darà alla puerpera un beverone composto di farina, di fava o vena, meglio che di schietta semola, come fanno alcuni, diluita nell' acqua calda. In inverno tengasi caldo l' ambiente. In estate si darà ad essa buon fieno ed acqua coll' orzo; ed in inverno trifoglio o medica secca. Passati otto o dieci giorni si rimetterà gradatamente al regime ordinario. Nei paesi nei quali il bestiame o è tutto od in parte dell' agricoltore, non vi è bisogno di raccomandare l' attenzione onde vegliare sul momento del parto, momento che chiaramente viene indicato, e dalla materia bianca che esce dalla na-

tura sensibilmente gonfiatasi, dall'agitazione della partoritrice, e più del muggito suo lamentevole. Ma dove l'armento è tutto del padrone, vi si richiede maggior cautela. In generale quando veggasi la madre spossata, una zuppa di pane nel vino dimezzato con acqua le sarà molto utile per ristorare le forze. Il nutrimento che si darà in seguito lo daremo in picciole dosi, ma spesso. Dovrà mangiare e ristorare le forze, ma non tutto ad un tratto.

Non so se in alcun paese tra noi siavi il tristo uso di spremere il primo latte della vacca o per gettarlo via, o per darlo come purgante alla medesima. Se mai vi fosse, deve abolirsi. La natura nulla opera in vano. Essa ha disposto che il primo latte sia di minore sostanza, o se vuolsi atto a purgare perchè è così proporzionato ai bisogni dell'animale che deve succhiarlo, il quale ha gli organi digestivi ancora poco fortificati per digerire un latte sostanzioso, ovvero abbisogna di un mezzo onde scaricarsi del meconio che in troppa quantità trovasi ne' suoi intestini. Tale abuso comune nella educazione delle pecore, che che ne dicano molti, per altro sapientissimi autori, io ritengo debba in generale essere più nocivo di quello che si pensa all'animale. Nè qualche esempio in contrario lo valuto assai. Il maggior numero dei quadrupedi che vive senza alcuno che presti alle madri questo uffizio, ed è robustissimo, appoggia questa mia opinione. Secondo l'ordine naturale il vitello dovrebbe lasciarsi tranquillamente presso la madre che lo lecca e lo rasciuga. Il volerlo forzare a staccarsene nuoce a lui ed inquieta la madre.

Due sono i modi più adottati per allevare i vitelli. Chi li lascia poppare alla madre, e chi invece li avvezza a bere il latte. Quest'ultimo costume non ho sin ora potuto vedere usato che nella Valsesia. Colà nei primi otto giorni dopo la nascita del vitello lo mantengono a latte, introducendo un dito entro il vaso cui poppa, come il capezzolo. Dopo gli danno latte sera e mattina, ed a mezzodì una dose di patate bollite e pestate nell'acqua, riducendole a polenta. In capo a 30 giorni arrivano ad essere del peso di 100 libbre, e si danno al macello. È diverso il tempo in cui si permette al vitello il poppare. Viene determinato per lo più dal maggiore o minore guadagno che ha il contadino. Se nella stagione in cui gli nasce prevede che gli torni più a conto di vendere il latte, allora, massimamente quando è povero di nutrimento, lo toglie alla madre dopo i 30 o 40 dì. Se immagina che trarrà più danaro ingrassando il vitello, lo fa allattare di più. In generale però il tempo in cui si lasciano poppare, è breve. È brevissimo, dove si calcola il prodotto del latte. Io non deciderò cosa convenga in tutti i casi. So che in alcuni luoghi ne' quali si ha l'uso di rinnovare le stalle coll'acquisto di nuove bestie ogni due o tre anni, il denaro che impiegasi nella compra di esse, e la quantità di alimento, e le cure per la stalla, sono assai vantaggiosamente compensate dai latticini, dai vitelli e dai letami, ma se vogliasi osservare questo punto relativamente alla propagazione della specie, ed in quei paesi nostri ne' quali la qualità del terreno tenace domanda animali robusti, dirò che in generale allevasi pessimamente il vitello. Per averne forti buoi da lavoro si osserverà primamente quali tra i neonati abbiano grossa ossatura. Questi si sceglieranno. Per tre mesi si lasceranno poppare a loro voglia, tolto ne il caso che si comprendesse venirne grave danno alla madre. L'uso generale è quello di tenere il vitello legato onde non prenda il latte se non a certe ore determinate. Io non condannerò (se pur vuolsi) questa pratica. Ma chiederò solo se nello stato di natura, cioè in quello stato nel quale le bestie riescono certamente le più forti, si può sopporre che le madri soffrano pel troppo allattare? Ricordiamoci che qui si tratta di allevare individui, che si vogliono della maggiore robustezza. Per allievi sarà bene lo scegliere vitelli nati in tutt'altra stagione che nell'inverno. Passato il terzo mese si potrà cominciare a dar loro qualche farinaceo sciolto nell'acqua. Io per altro penso che si lascino poppare insino al quarto. Potranno al quinto mese slattarsi. Si tarderà se non un anno, certamente il più che si può a mandarli al pascolo. Ne' primi tempi abbiasi la precauzione di non mandarglieli giammai a digiuno. In estate si ritireranno nelle ore calde. In inverno

usciranno un'ora dopo il levare, e rientreranno un'ora prima del tramontare del sole. I teneri animali si debbono toccare spesso, e specialmente debbonsi strofinare, ove debbono spuntare le corna. Sino al momento in cui si castrano bisogna tenerli vicini a casa il più che si può. Se son destinati a ferratura, bisognerà sin dai primi mesi far loro spesso alzare i piedi ed accostumarli a sentirsi battere sull'unghia. Chi voglia avvezzare robusti i vitelli destinati unicamente al lavoro, si asterrà il più che sia possibile dal somministrare loro erba verde, e quando non avesse altro, preferisca le graminacee. Conviene ad essi il cibo secco, cioè il migliore fieno. É indispensabile il non percuoterli, o legarli in maniera dolorosa per essi.

Quei vitelli che si destinano al lavoro sogliono castrarsi ora in capo ad un anno, ora tra i 18 ed i 20 mesi. È meglio aspettare questo secondo termine affinchè abbiano già formata in qualche modo la corporatura, ciocchè avviene quando hanno passata la metà del secondo anno. Vari sono i metodi di far ciò. Ma nei paesi caldi è da preferirsi l'amputazione ed estrazione de' testicoli. Il metodo di compressione usato in molti paesi non è certamente il migliore, assolutamente parlando, come neppure quello del contorcimento legando i cordoni spermatici. Ambedue non arrivano molte volte a togliere interamente lo stimolo all'animale. Vi sono dei casi nei quali il bue mal castrato rende infeconda la vacca cui assale. Chi mai volesse castrare il vitello prima di un anno, corre pericolo di farlo perire. Se castrisi dopo i tre anni egli conserva della nativa ferocia, ma rimane più coraggioso.

A compimento di quanto ho detto in questo capitolo, mi rimane ad avvertire che tanto la vacca quanto il toro quantunque cessino ai nove anni di essere buoni per propagare la specie, torna sempre meglio il non permettere ad ambedue di prolungare l'epoca della generazione passato il sesto o settimo anno, e che i migliori allievi nascono da vacche e tori di cinque in sei anni. Che se temasi della riuscita delle vacche forestiere, scelgansi le migliori nostrali, ed avvezze a luoghi analoghi.

CAPITOLO III.

Dei luoghi più opportuni per allevare i bovini. Del modo di cibarli. Come si preparino per essi le foglie di alberi. Dello strigliare, strofinare e custodire l'armento. Se debba tenersi a casa o mandarlo al pascolo.

Giova sapere che il clima e la qualità dei terreni influiscono alla riuscita dei bovini. I luoghi argillosi e piuttosto asciutti sono i migliori; che se paludosi, nuocono alle vacche. Dove i pascoli sono asciutti, il bestiame riesce vigoroso e bello. Se le erbe crescono in terreno umido si ha più latte dalle vacche, le quali però in simili posizioni diventano brutte e sottili. Dove prosperano meglio le pecore, cioè nei luoghi sabbiosi, meno poi riescono i bovini. La seguente osservazione è rilevantissima per regolare chi voglia aumentare o diminuire il suo bestiame in un dato fondo. L'armento meglio riesce dove trova più varietà di cibo. Perciò i prati naturali sono i migliori, indi gli artificiali. L'acqua contribuisce più di quello che forse generalmente credasi al ben essere delle vacche. Dove sia buona, supplirà in parte alla mancanza di alimento sugoso. Nei luoghi ne' quali è cattiva, diventa necessario il cibarle spesso con radici, onde averne latte buono ed in quantità, e con erbe sugose e verdi alla stagione.

Abbiamo parlato delle erbe che sono le migliori per alimentare le varie specie di bestiame. Qui ripeterò che le migliori pel toro e pel bue sono le graminacee. Alle vacche che vogliansi lattifere convengono le papilionacee. È certissimo che in proporzione che si

dà all'animale maggior copia di foraggio verde, maggiore è la quantità di materie letaminose che si raccoglie dalle stalle. Il foraggio secco deve somministrarsi a quegli animali che si vogliono fortificare. In qualche paese ho sentito dirmi che tutta l'erba è buona; che tutto in grassa il bestiame. È un errore che prevalendo nella testa del contadino non permetterà mai che l'armento acquisti quella perfezione di cui è suscettibile. I pascoli comunali sono uno de'maggiori inconvenienti dell'agricoltura di alcuni paesi. Celebri scrittori hanno dimostrata una tale verità (1). È certo che la comunanza de' pascoli è sommamente dannosa alla propagazione e conservazione della razza. Comunicando insieme, o per gli accoppiamenti furtivi che succedono, per gli stenti che talora provano, pei pericoli a cui vanno incontro e soprattutto per la cattiva qualità del cibo, le razze perdono infinitamente. Ho conosciuto alcuni bravi economi, che quantunque potessero godere del beneficio di tali pascoli, vi rinunziavano e preferivano di allevarle o nelle stalle o nel pascolo privato. Il loro bestiame era il migliore del contado. Guai se una epidemia si spieghi! È infetto in un istante tutto l'armento. Suol dirsi che di tali pascoli comunali profittano i poveri. Ma se essi hanno poco terreno coltivabile, ponendone una porzione a prateria troveranno più il loro interesse ritirando le bestie da quelli. Osservasi che una gran parte dei bestiami allevati ne' medesimi, sono i più estenuati al cominciare di primavera. Messi di nuovo a pascolare, o l'erbe non ancora spuntano, o sono troppo tenere e per conseguenza ripiene di poca sostanza. Divorano dunque gli animali in un giorno, per dir così, tutti gli alimenti, e stentano nel resto. In autunno in mancanza di nutrimento migliore cavano sino le radici di molte piante. È facile conchiudere che sterilissimi diventeranno questi pascoli, pei quali poi non si ha attenzione veruna.

Ecco alcune avvertenze intorno al cibare l'armento. Ai bestiami, sino che abbiano l'età di quattro anni, si darà foraggio di prati naturali, ed agli adulti quello degli artificiali. Ma non si darà mai continuamente la stessa qualità. All'avvicinarsi dell'inverno si comincerà ad avvezzare il bestiame al foraggio secco, ed a poco a poco si condurrà a cibarsene totalmente. In alcuni luoghi la maggior parte dell'alimento consiste in paglia triturata. Non isperino giammai di avere armenti robusti e grassi. Lo conoscevano anche gli antichi, e chiaramente lo disse *Columella*. Nel dipartimento del Reno ho avuto argomento di convincermi della verità di questa proposizione. La razza è originariamente robusta: ma perchè si pasce di paglie per gran parte dell'anno, è molto indebolita. Cominciano però alcuni bravi economi ad ampliare i prati, ed i loro armenti rinforzano e diventano belli a vista. Il guaime si conserverà per le vacche e pe' vitelli. Quelle che vivono al monte sopra terreni calcari, prosperano se vengano nutrite con sano fieno; (*hedysarum onobrichis*), perchè non v'è forse nessun'erba che faccia ad esse produrre tanto latte, particolarmente se sia mescolata con erba lanciuola (*plantago lanceolata*). La medica ed il trifoglio giova alle medesime. Raccomandasi la veccia, l'avena, la segale ed il mais o grano turco. Quest'ultimo è il miglior genere di pastura. La veccia isolata, come pure le sole piante graminacee conosciute volgarmente in molti luoghi sotto nome complessivo di *spigarella* o *piuma*, data loro per lungo tempo, ne diminuiscono il latte e dimagriscono. Alle vacche dalle quali si voglia non solo il latte, ma ancora il travaglio, si darà porzione di graminacee onde rinforzarle. Se pretendasene poi solamente il primo beneficio, si dovranno pascolare in inverno di radici. Fra noi le rape, i navoni, i peri di terra, alcune specie di cavoli, e principalmente i pomi di terra, meritano la preferenza, e si vedono felicissimi risultamenti. Tali radici rendono grasso l'animale, ma la carne diviene assai molle. L'ultima pianta deve in ogni caso preferirsi dai piccioli proprietari, specialmente al colle ed al monte. Fra i cibi che vengono proposti ed adoperati, sonovi le vinacce. Io però sarò sempre

(1) Bayle-Barelle. *Memoria sull'importanza di alienare pascoli comunali*. V. *Giornale d'agricoltura di Milano* 1807, 15 fascicoli, in 8° — *Silvestri*.

del parere di quelli che cercano di cavare piuttosto olio dagli acini, e le convertono in letame, anzichè darne alle vacche; certa cosa essendo che il latte ne contrae un sapore ingrato. Pe' buoi che voglionsi fortificare, possono servire, nel caso che per loro non abbiasi altro cibo. Che se poi questi animali siano da macello, bisogna bene guardarsi dal pascerli di tale alimento un paio di mesi circa innanzi di scannarli, perchè la carne loro acquista un odore spiacevole. Ancora le varie specie di biade sono eccellente pascolo. Ma l' economia non lo permette. Si pretende che, ad avvezzare al nostro paese, e specialmente al piano, le vacche svizzere o dell'alto adige, giovi assai il dare a ciascheduna ogni mattina un pugno di avena. È sempre pericoloso il porgere alle vacche l'erba tagliata di fresco, ma specialmente le mediche ed i trifogli. Amano esse tutti gli ortaggi. Non vi sono fra loro più lattifere di quelle che sono nutrite nelle abitazioni degli ortolani. Una qualità commendevolissima di pascolo è una mescolanza di guaime e paglia di frumento per alcuni luoghi. Si fa stendendo quella porzione di colmo o fosto di grano, che avanza dopo la messe sul prato in cui si è segata l' erba, e si fa essa seccare incorporando insieme ambedue. La dicono *meschiata*.

Una maniera di pascolare il bestiame, propria dell' Italia più di qualunque altro paese, ma non universale, quanto potrebbe e dovrebbe essere quella, è di porgere ad esso le foglie di vari alberi. Non ve ne sono tra nostrali che non possono servire a quest' uso. L' unica che adoperata sola ed in copia, produce grave danno, e che talora fa orinar sangue al bestiame, è quella di quercia. Non è punto nociva, come alcuno pretende, quella del noce, ed è usata in qualche paese, come nel vicentino senza inconveniente. Anche le foglie degli alberi da frutto sono ottimo cibo, non escluse quelle del fico adoperate sul comasco. Chi si darà la pena di scorrere gli *Annali dell' agricoltura*, troverà che in parecchi luoghi si adoperava vantaggiosamente tal sorta di foraggio. Ma non se ne cava tutto il beneficio che si potrebbe, come benissimo riflette pel bresciano, il *Comparoni* (1), il quale però non sembra conoscesse che simile pratica era già da molti anni prima ch' egli scrivesse, comunissima in alcuni luoghi, e fra gli altri nel reggiano. Primieramente anzichè limitarsi a poche specie, sarebbe ben fatto formarne dei miscugli o almeno seguire il precetto del *Columella*, cioè di alterarne la somministrazione. Esso pone in primo quelle dell' olmo, e preferisce quelle del leccio a quelle di quercia. In secondo luogo badisi, come si è detto, a coglierle tardi. In fatti osservo che il citato latino scrittore dice doversi satollare il bestiame con foglie in autunno. Finalmente si ha da porre attenzione al modo onde conservarle. Tutti prescrivono di asciugarle all' ombra ventilandole e rimovendole spesso. Avvertasi che debbono seccarsi in modo che non rimangano o verdi o secche di soverchio. Sono divisi bensì gli scrittori e gli agronomi circa al modo onde conservarle. Alcuni pensano doversi seccare e riporre nel fienile, alternandone gli strati con buon fieno e ben secco. Altri al contrario le vorrebbero chiuse entro barili o sacchi o casse con un po' di sale. Anzi siccome questa sostanza oggidì è divenuta più cara, immaginarono di sostituirvi l'orina aspergendone leggermente i mucchi delle foglie, ma solo quanto basta, onde acquistino un leggier grado di salso. A questo proposito può vedersi una nota nel secondo volume degli *Annali* succitati, da cui imparasi che nel Friuli si risparmia il foraggio per l' inverno dando a mangiare ai bovini tutti i gambi del formentone disposti prima a mucchi, su i quali versano un po' d' orina di sano bue. Un' altra sorta di cibo adoperato nel Tirolo italiano, di cui sono avidissimi i bovini, sono gli avanzi de' filugelli, quando cambiasi loro il letto o la foglia. Le foglie dovrebbersi ammassare con somma diligenza nei luoghi scarseggianti di fieno.

È difficile il calcolare quanto cibo convenga a ciascuna bestia. Solamente sembra po-

(1) Modo di alimentare il bestiame con le foglie di alberi. *Memoria premiata* il 5 aprile 1782.

tersi stabilire che la massima quantità che disene al bue quando lavora, non ecceda le 20 libbre italiane. La varia natura degli animali, e la qualità diversa di regime fanno sì che sinora non mi sia riuscito di poter raccogliere su questo oggetto rilevantissimo i dati precisi. Ne' paesi nei quali la razza è picciola, non dovrebbero impiegarsi più di 12 libbre per individuo. Che se poi in alcun luogo diasi biada o focaccia, più difficile è il computo. Il cibo secco si appresti tagliato minutamente.

Il cibo si dà al bestiame tre volte al giorno, cioè la mattina, al mezzodì, ed alla sera. Il primo e l'ultimo dovrebbe dividersi in quattro o cinque porzioni da somministrarsi coll'intervallo di un quarto d'ora per porzione, ed in due quello del mezzodì. L'economia e la salute di ciascuna bestia vi guadagnerebbero assai, se si fissasse la quantità del foraggio da darsi loro quando non vanno al pascolo, e non venisse apprestata in larga copia, quando l'anno abbonda di fieno, e non si farebbe come in molti luoghi accade, stentare l'animale negli anni scarsi di erba. Qualunque sia il foraggio, non mai si appresti troppo giovane, o non soverchiamente umido o bagnato. Nuoce l'erba rugiadosa. Badisi a non lasciarla in mucchi troppo alti. Sogliono i bravi contadini segare la mattina quella che vogliono presentare all'animale nel mezzodì e nella sera; e tagliano al tramontare del sole il cibo per la mattina. I maggiori mali che il trifoglio, la medesima e simili erbe arrecano al bestiame, non si devono già alla sola natura di quelle erbe, come alcuno immagina, ma principalmente alla mancanza di questa previsione.

Sana debb'essere l'acqua per abbeverare il bestiame. Non si neghi giammai al medesimo la bevanda, a meno che non sia sudato ed affaticato. Nè è buona regola il limitarsi costantemente ad abbeverarlo la mattina e la sera. Nè meno deve costringersi a bere. Guardisi in estate dal porgere acqua estratta nel momento dal pozzo, a meno che non siano di quelli che hanno larga bocca, e l'acqua alta sino a poter essere riscaldata; altrimenti facilmente vanno soggetti gli animali a gravi malori. Pura sia la bevanda. Di rado bevono acqua torbida. Questa loro nuoce, come pure se fosse di cattiva qualità. Presso la stalla dovrebbe esservi un luogo asciutto ricoperto di strame secco, ove le bestie prima di essere abbeverate possano avvoltachiarsi volendo. Gli abbeveratoi sono in molti luoghi tenuti assai sporchi, e ciò deve evitarsi.

Non si è, a quanto sembrami almeno, praticamente persuasi dell'importanza di tenere i bovini colla massima polizia, ed il trattarli e custodirli bene. La naturale lentezza del bue non dovrà giammai sforzarsi obbligandolo a correre con una velocità maggiore dell'ordinaria. Non se gli facciano fare fatiche superiori alle sue forze. Si guarentisca dall'eccesso del caldo, non meno che dal freddo. Si procuri di rendergli meno molesti che si può il tafano e la mosca; nè può condannarsi l'uso che hanno alcuni di coprire con tela il bestiame quando lavora specialmente ne' paesi caldi. Non passerà giorno senza che il bifolco abbia strigliato e ben ripulito il suo bestiame. Ogni mattina deve strofinarlo, lavargli spesso gli occhi e meglio ogni giorno, e visitargli attentamente le unghie. Gli strofinamenti sono uno dei migliori mezzi per mantenere sano il bue. Così, cibandole poi bene, ingrassa più presto. Il sollevare destramente colla mano la pelle, o lo sfregarla con qualche strofinaccio, è utilissimo. Queste avvertenze ed altre che a taluno potranno apparire troppo minute, sono praticate ne' luoghi fra noi, nei quali l'arte pastorizia è nel migliore stato. È mia osservazione, e lo sarà pure di tutti quelli che osservano imparzialmente, che dove non praticansi o ben di rado, ivi appunto il bestiame è men robusto e non ingrassa. Il cibo deve, come dissi, triturarsi. A tale effetto pongasi il foraggio nei fienili, per modo che sia ben ammassato ed incorporoto, indi ogni giorno con un ferro ben affilato deve minuzzarsi, lo che diventa facilissimo. È incalcolabile l'economia di questo metodo. Pretendono i bifolchi di alcuni paesi, dove l'arte di alimentare i bovini si conosce assai bene, esservi una notabile differenza fra gli animali nutriti col cibo così tagliato, a quelli ai quali si dà intero. L'inverno è la stagione in cui si deve avere la maggior cura pe' bovini. Non si avvezzino al soverchio

caldo. Si faccia fare ad essi di tratto in tratto qualche poco di esercizio. Non si costringano mai a travagliare di troppo. In estate si tengano oscure le stalle, ma ventilate. Così nè i tafani nè il caldo molesta i bovini.

Il bravo bifolco scopa due o tre volte al giorno, se occorre, la stalla e rinfresca il letto alle bestie. Avvertasi che quanto più le sostanze che la formano sono sottili tanto più presto imputridiscono e fanno miglior letame. Ma perciò stesso fa d'uopo cambiarlo di sovente. Non è lodevole l'avere l'ovile ed il porcile entro le stalle, e deve assolutamente proibirsi l'ingresso nelle stalle al pollame, per evitare che si mescolino piume al foraggio. Sopra tutto baderà bene il bifolco, se l'armento mangia di buona voglia e rumini. Un animale che tardi oltre il solito a mangiare o che rifiuti il cibo, o più non rumini e che mantengasi in questo stato 24 ore è ammalato.

Molte altre cose potrei aggiungere intorno a questi oggetti, se nol vietasse la natura di questo scritto (1). Ho forse ancora ecceduto. Spero che mi si perdonerà, attesa la importanza dell'argomento, sul quale da alcuni nostri paesi particolari, come p. e. dalla provincia di Milano, dagli Stati Estensi ed altri, possono ricavarsi ottimi precetti dalle ottime pratiche colà adoperate; ma su cui, avuto riguardo ad altri paesi posti fra l'Apennino e le Alpi moltissimo è da farsi. Porrò fine a questo capitolo accennando alcuna cosa intorno alla grande questione che fanno alcuni se torni o no allevare il bestiame a casa, od in un recinto poco lontano alla medesima, ovvero il mandarle ai pascolo. Pare che potendo comodamente trasportare i foraggi ogni giorno a casa, avendo amplo spazio di tenerli all'aperto onde godano dell'aria e non soffrano dallo starsene rinchiuse entro la stalla, sia vantaggioso il primo metodo. Bisogna però avere una grande quantità di foraggio. Ho saputo che nelle fertili provincie nostre, irrigate dall'Adda e dal Ticino, quelli che hanno cominciato a sperimentare questo modo di allevare i bovini, specialmente le vacche, se ne sono trovati molti contenti. In ogni modo non pretendo stabilire che in tutt'i casi sia giovevole. Tocca a ciascun proprietario l'esaminare ciò che gli torni. Ma facendo questo esame si ponga bene in mente, potersi supplire alla mancanza delle praterie artificiali e naturali colla coltivazione di radici, col cogliere molte foglie, co' favuli colle sansere, e molte altre sostanze di cui qua e là si è parlato. Sarà poi sempre vero che nel sistema di condurre il bestiame al pascolo, e specialmente in quello che è lontano dalla stalla, si hanno i seguenti pericoli e danni; 1.° se il prato sia umido, il bestiane si rovina o rimane soggetto a molte informità; 2.° si perde molta copia di letame; 3.° si corre pericolo che la soverchia quantità di erba sucosa produca la timpanitide; 4.° nei pascoli sterili il bestiame appena trova di che cibarsi; 5.° nelle praterie che si segano, il bestiame che poco vi trova, schianta sino dalla radice quanto può mai le piante; 6.° finalmente i viaggi per la poca avvedutezza del pastore possono nuocergli. Al contraria tenendolo a casa si hanno, o almeno si potrebbero avere i seguenti vantaggi; 1.° economia di cibo e di spesa per guardarli; 2.° più concime; 3.° più fieno, del che si è già parlato altrove; 4.° maggior comodo per servirsi del bestiame. Sebbene io inclini a questo sistema di pascere i bovini alla stalla, non convengo però che si abbiano ad escludere affatto affatto dai pascoli. Chi avesse vicino all'abitazione, come in alcuni luoghi ho osservato una sufficiente quantità di terreno coperto di erba, potrebbe unire vantaggiosamente i due metodi. Nei luoghi di monte e dove difficile e dispendioso sia il trasportare il foraggio, ciascuno vedrà come possa tornargli a conto il regolarsi. Non è necessario come taluno avvisa, dare il sale al bestiame. Può per altro giovare in alcuni casi.

(1) Bolognini Lodovico ingegnere *Del governo del bestiame bovino nel dipartimento del Crostolo, e suo commercio* Vedi *Annali dell'agricoltura*, vol. II — *Silvestri*.

CAPITOLO IV.

Come si conosca l'età del bue. Modo di addestrarlo al travaglio. Alcune avvertenze per sottoporlo alle fatiche in primavera. In qual modo debba trattarsi quando lavora. Si possono far lavorare le vacche. Dell'ingrassamento de' buoi pel macello.

Il vitello appena castrato piglia il nome di bue. Alcuni però usano chiamarlo manzo, che per essi equivale a bue giovano ed altrove lo dicono *terzano* sinchè abbia compiuto il terzo anno. Il bue, dice *Columella*, non differisce dal toro se non perchè questo ha fronte bieca, aspetto più vivace, corna più brevi, collo più polputo e sì vasto, che fa grandissima parte del corpo, ed il ventre un po' più diritto. L' unghia è da osservarsi che sia robusta. Abbia il pelo lucido, avvertenza che vale ancora per la vacca. In alcuni luoghi segano le corna al bue, e precisamente ai due anni e mezzo. Ma una tale pratica non sembra generalmente lodata. L' età del bue si conosce dai denti e dalle corna. I primi due denti di avanti gli cadono allorchè ha compiuti i dieci mesi, e vengono rimpiazzati da altri che sono meno bianchi e più larghi. I vicini a que' di mezzo cadono dopo sedici o diciotto mesi. In capo a tre anni rinnovansi tutti i denti da latte: e se prima erano lunghi, eguali e bianchi, divengono in seguito disuguali e neri. Al cominciare del quarto anno, verso la punta del corno si vede un piccolo nodo, che viene forato da un cilindro di corno che formasi, e termina parimente con un nodo novello, e così di mano in mano, perchè crescono annualmente le corna, e contando tre anni dal primo anello che appare in fondo al corno, tutti gli altri che veggonsi indicano un nuovo anno.

Ai tre anni compiuti cominciasi a sottoporre il giovine bue al travaglio. La troppa fretta di anticipare quest'epoca ne fa andare a male, o certo ne rende meno robusti non pochi. I precetti per allevare al giogo ed alla fatica questo animale sono quei medesimi che gli antichi ci lasciarono. Si comincerà, come si è detto, a palpeggiarlo in gioventù sendo ancora vitello, avvezzandolo a sentirsi sul collo a toccare ed a premere. Poi giunto presso ai tre anni si comincerà a poco a poco ad accompagnarlo con un bue già avvezzo, unendolo a lui senza aggiogarlo; ma con una corda da passarsegli a traverso le corna. Indi si principierà ad imporgli il giogo senza però fargli fare veruna fatica. Badisi soprattutto che questo giogo sia proporzionato alla mole del bue che non gli guasti il collo. Di poi si faccia tirare qualche peso leggiero. Indi si assoggetti ai più facili lavori e finalmente si ponga a dissodare. Non è per una male intesa amorevolezza agli animali che si raccomanda al bifolco di non infierire contro il giovine bue o con legarlo troppo, o con usare di sferza e di bastone contro di lui; ma perchè usando altrimenti si rovinano. Il mezzo da adoperarsi è quello di procurare di mettere innanzi a' giovani buoi un paio di avvezzi, e di accompagnare sempre ad un vecchio il giovine. Talora si stenta a domarli appunto, perchè si è voluto nel principio usare la forza. I primi lavori siano brevi. Nel primo anno non si debbono pretendere i travagli che sono in istato di fare. Esso è formato ed atto a qualunque lavoro nell' anno quinto. Ma non si deve, secondo il costume dei più valenti bifolchi, prevalersene quando abbia compiuto l'ottavo. Non parleremo qui dei modi onde rimediare ad alcuni vizi particolari a qualche animale. Io penso che il farlo digiunare sia il più conveniente, senza tormentarlo in altra guisa. La fame lo doma. Ma quando è docile nei primi momenti che si pone al lavoro, diventa indispensabile il trattarlo un poco meglio. In più modi si fanno travagliare i buoi o aggiogandoli a due a due col giogo sul collo, o facendoli lavorare collo stesso metodo con cui si fanno travagliare i cavalli, ed appaiandoli, o ponendoli l' uno innanzi all' altro, ec. Non è così facile il decidere quale di questi metodi convenga, e se torni farli lavorare colle corna o col collo. Il pungolo stimola i buoi, ma non deve abusarsene. Siano le coppie per quanto è possibile di forza uguale.

Trovo in molti paesi nostri un costume, il quale s' oppone al mantenimento de' buoi, ed influisce fatalmente alla degenerazione della specie, tanto più dove si ha l'uso di far servire all'accoppiamento i torelli di diciotto mesi. In inverno scarsamente si nutrono. Se la primavera tardi, qualche volta escono dalle stalle che non possono reggere in piedi. Sottopongonsi i buoi all'aratro, e si fanno coprire le vacche dai tori, dando al più al più al maschio qualche cibo atto ad eccitare pel momento l'accoppiamento. Potrei dell'uno e dell'altro inconveniente arrecare esempi fatalissimi. Se i buoi vogliansi mantenere lungo tempo alla fatica, si abbia la previdenza di farli nutrire bene in inverno, e si risparmi un po' del migliore foraggio, onde allora quando cominciano i lavori della buona stagione siavi di che confortarli. Si ricorre a que' giorni alla scorza del pioppo, e del salice, ed alle vette di qualche arboscello. Ma tale pastura è in troppo piccìola quantità per potere pienamente rinforzare gli animali. Fanno pietà a vederli quando vengono dal lavoro. Quali figli potranno produrre tori altronde troppo giovani, ognuno può immaginarselo, specialmente qualora siano malamente cibati.

Il bue che travaglia vuol essere alimentato con cibi sostanziosi. Il bue che non si ciba che di paglia o di poca erba verde, non travaglierà giammai bene. Il miglior fieno sia per essi. Se abbiasi comodo e convenga coll'economia del fondo, non sarà male l'alimentarlo nel forte del lavoro con qualche poco di biada, di crusca o di legumi, od ancora di sansa e di vinacce. Nel domare i buoi è necessario di avvezzarli bene a tirare indifferentemente dal lato sinistro, e dal destro, onde possa in ogni caso supplire. Otto o dieci ore di travaglio, e non più sogliono assegnarsi ai buoi, che però si obbligano a lavorare di più, e così soffrono. Qui farò notare che le più frequenti cagioni delle malattie che affliggano i nostri bovini, derivano dal farli lavorare in giornate troppo calde, o troppo fredde, dall'affaticarli troppo, dall'abbeverarli quando vengono dal lavoro, e sono troppo riscaldati, e soprattutto dal lasciarli oziosi troppo in inverno e mal pasciuti, assoggettandoli tutto in un tratto a forti lavori. Chi vuole i migliori buoi da lavoro li fa nutrir sempre bene, e non se ne serve più di quattro anni, e rare volte cinque. Dove i terreni sono sassosi si ferrano, ma negli altri non conviene. Il bue che sino dal primo istante in coi si pone al lavoro, comparisce troppo lento, deve scartarsi. Si osserva che quello che mangia lentamente resiste più lungamente al travaglio, che quello che mangia con ingordigia. Uno degli avvertimenti da darsi al bifolco ed a chi lo regola, è quello di non fare il solco troppo lungo. I Romani nol facevano mai oltre a 120 passi. Fra noi passa i 150, e talora arriva ai 200. Si ponga attenzione ad unire insieme tanti buoi che siano proporzionati alla qualità della terra che hanno da lavorare. Ma si guardi dall'adoperarne troppi. Quattro paia di buoi ben nudriti, sono capaci di lavorare le terre argillose, quando siano in istato da esser laverate. Conosco dei terreni, a dissodare i quali s' impiegano molte paia di buoi, che altrove si lavorano con due. Se vogliasi senza prevenzione esaminare la faccenda, si vedrà che in questo secondo caso i buoi sono più vigorosi, perchè meglio notriti. I fondi sciolti si lavorano con un paio, massimamente se abbiano poca profondità.

Le vacche nostrali si possono benissimo assoggettare al lavoro. Qualche scrittore oltramontano declama contro quest'uso, e dice che tali bestie finiscono col perdere il latte, e la razza degenera affatto. Sarà vero ciò oltremonti ed oltremare, ma nell'Italia ciò è assolutamente falso. In una gran parte le vacche lavorano, si mungono ogni giorno, e si mantengono in ottimo essere. Anzi noi riconosciamo che il lavoro di quattro paia di vacche, è eguale a quello di due paia di buoi in terreno di eguale natura. Ciò intendasi però di vacche convenientemente nutrite. Si calcola che otto lavorino in un giorno circa 37 tavole della tornatura italiana. Ma se per fare il lavoro di due paia di buoi, si voglia adoperare lo stesso numero di vacche, allora succede ciò che dice il *Bose* avvenire nei cantoni di Francia, in cui si fanno lavorare. Non si accopiino mai un paio di buoi ed uno di vacche. Due paia dei primi che abbiano innanzi due delle seconde, fanno un buon lavoro in un terreno medio-

cre. Ne' tenaci però si richieggono bovi, e veramente robusti. Si rinunzi all' idea di sottoporre vantaggiosamente al lavoro le vacche straniere. Abilitiamo a ciò le nostrali. E qui torna in acconcio ripetere che il bifolco deve avere tutta la cura di scegliere le migliori, per la propagazione della specie, e per allevarle. Che se ne manchi, o la razza sua cominci ad essere degenerata, allora egli dovrà procurarsene alcuna delle più belle del suo cantone, o che non sia di paese molto lontano. Le vacche debbono continuamente lavorare la metà del tempo dei buoi, ed alternare col riposo la fatica.

Il bue cessar deve dal lavoro tra il compiere dell'ottavo, ed il cominciare del decimo anno al più tardi di sua età. Tale è la regola generale trovata buona da' tempi più remoti. Allora si manda al macello. Alcuni lo ingrassano. Trovo su questo articolo assai diverse le opinioni. A me sembra che per decidersi debba l' agricoltore vedere se gli alimenti di cui deve pascere il bue, montino ad un prezzo che in qualunque eventualità, che il bue o non ingrassasse o perisse, il danno non turbi soverchiamente l'economia del fondo. Vedrà inoltre se il prodotto che è per ricavarne tanto in concime, che nella vendita sia per compensarlo della spesa e della fatica, ed insieme sia per procurargli qualche ulteriore avanzo. Non mancano autori, i quali consigliano educare tutt'i buoi anche da macello convenientemente, ma di non prendere ad educarne alcuno soverchiamente. Negli *Annali d'agricoltura* si possono leggere vari metodi usati a questo scopo, e particolarmente nel vol. I, II, VII ec. Mi limiterò qui ad indicare alcune regole generali. Non prima de'sette anni torna l'ingrassarli, nè passati i dieci. Non tutt'i buoi ingrassano. Mi sembra che ne' luoghi caldi ingrassino di più. Sono smisurati i buoi de'paesi meridionali (1). Varia la stagione d'ingrassarli e molte volte si fa dipendere dall'epoca in cui si trova più conveniente il disfarsene. Alcuni fanno cavar sangue al bue cui vogliono ingrassare. Il punto più essenziale è quello di mettere l'animale in uno stato di assoluta tranquillità, e fuori del caso di essere in alcun modo o disturbato o molestato. Il bue che ha la testa grossa, piede corto, e largo ventre, suole essere il migliore. Il cibo varia secondo i paesi. Cominciano dal fieno, e poi passano alle radici, e finiscono con dare ad essi de'grani di legumi, e specialmente della ghianda, triturando queste materie. Altri usano sansa o focaccia. Ma quest'ultima non suole darsi sola. Anzi conviene meglio mescolare i grani. Ove abbondano i cereali s' adoperano segale, formentone o saraceno, convertendo tutto in farina. Le vinacce ancora si usano, e dove abbondino, anche le castagne. Si dà al bue di quando in quando un poco di sale. Si dividono gli alimenti in tante porzioni, ma in modo, che non siano mai alimentati due volte colla stessa sorta. È indispensabile una somma pulizia. Bisogna strigliare, strofinare e talora anche si lava il bue con acqua calda. Il pizzicare ad esso la pelle, senza però fargli provare una sensazione troppo dolorosa, è molto giovevole. Tutti i dì si rinfresca, e si cambia il letto. Ogni paese ha pratiche varie. Nel Musone le rape formano forse la principale sostanza alimentare: altrove sono le focacce, ed in altri luoghi i grani. La principale cosa da osservarsi è che si facciano cibare adagio adagio. Fanno fare ad essi quattro pasti. Le materie sostanziose si danno la mattina e la sera, cioè nel primo e nell'ultimo pasto. In que'dì mezzo si cibano di fieno e simili. Tutto poi deve finamente minuzzarsi. Il tempo che conviene tenerli in questo regime, non può determinarsi. Solamente credo indispensabile il far sapere, che quando l'acqua non sia buona, assai difficilmente ingrassano, o almeno a circostanze eguali, nè sì voluminosi riescono, nè in così breve tempo, come que'che gustano buone acque.

(1) Istruzione della società di *Montecchio* per la coltivazione delle rape, del metodo per ingrassare con esse i buoi vecchi.

CAPITOLO V.

Generalità su i mali che affliggono i bovini. Avviso relativo ai maniscalchi. Di alcuni mali esterni di facile medicatura. Rimedio contro la timpanitide. Delle malattie contagiose. Del metodo preservativo. Avvisi per conservar sano il bestiame che non è infetto. Sepoltura delle bestie morte infette. Spurgazione delle stalle.

Il bue è soggetto a molte infermità, e quantunque, specialmente a' giorni nostri, abbiamo celebri scrittori (1) che le hanno annoverate, non si può assicurare che siano tutte scoperte, e certamente la cura di molte conosciute in vano ancora si desidera sapere. In tre classi si dividono, in mali esterni, in interni non contagiosi, ed in contagiosi, i quali con vocabolo forse men giusto chiamano *epizoozie*. Poche cose io dirò restringendomi ad indicare quello che troverò più opportuno al fine che mi sono prefisso, cioè di mostrare i modi di preservare il bestiame, e quella parte di loro medicina che propriamente al pastore e bifolco appartiene.

Qualora la malattia sia dichiarata, si ricorra al medico. Qui mi credo in dovere di prevenire l' agricoltore ed il castaldo, non che il proprietario contro la mala fede, l'ignoranza presuntuosa dei maniscalchi, e di molti di quelli che per essere stati a qualche corso della più difficile delle scienze fisiche, quale è appunto quella di curare il bestiame, si credono dotti ed abilissimi a sanare qualunque più difficile morbo. So, che il saper fare un salasso ed adattare anche bene un paio di ferri ai piedi degli animali, non costituiscono un bravo veterinario. In breve abbiano tutti gli occhi aperti. I veterinari bravi sono rarissimi, nè può essere altrimenti. Sappiasi che specialmente in occasione di contagi la loro crassa ignoranza ha fatto più mali del contagio istesso. Soprattutto sempre sono a temersi quelli che con aria di sicurezza si presentano alle stalle, assicurando la guarigione; quelli che vi parlano non altrimenti che se fossero oracoli, e quelli per ultimo che prescrivono lunghissime ricette, di cui quasi sempre nè meno conoscono l'efficacia. I veterinari poi qualche volta potrebbero prevalersi di certi utili suggerimenti de' bifolchi, i quali anche nella totale mancanza di teoriche cognizioni possono colle loro osservazioni somministrare lumi rilevantissimi.

In non pochi luoghi si costuma salassare i buoi a primavera. Ma vi ha chi ottimamente riflette che se il bestiame è sano non conviene cavargli sangue. Ma se fosse ammalato, lo sarebbe sempre per troppo vigore? Bisogna prima assicurarsi di che male si teme. I buoi affaticati dal lavoro sono infermi. Essi però abbisognano di tutt' altro che di sangue, ma bensì di un nutrimento di buona qualità e rinfrescante, come la farina di frumento; il bevere acqua con farina d' orzo, ed il riposo giovano assai più del salasso, che talora, come assicura il suddetto professore, rovina molti capi di bestiame. Ha tutta la ragione. Conosco vari paesi ne' quali il bue d' inverno è pasciuto malissimo. A primavera si sottomette a gravi fatiche; e poco si nutre. Infermandosi, vorremo noi credere che un salasso lo rimetterà? E pure sono stato testimonio di siffatto costume, che ad ogni occasione si mantiene.

Alcune malattie esterne vogliono essere curate subito onde degenerino in morbi o pericolosi o difficili a risanarsi: come per esempio i mali che vengono alla coppa delle bestie, massimamente allorquando cominciansi ad aggiogare. Le screpolature o crepacci si

(1) Bonsi C. Francesco. *Istituzioni di mascalcia. — Manuale del maniscalco. — Saggio delle malattie esterne ed interne de' buoi. — Dizionario ragionato di veterinaria*, *e Manuale dei proprietari di bestie bovine*. Edizione Silvestri di Milano.

ungono a freddo con olio di lauro mattina e sera: le escoriazioni col linimento di grasso e cera nuova. Alla contusione fatta dal giogo torna il cataplasma di sugna e miele bolliti nel vino. Le afte sono picciole ulcere che scopronsi in varie parti della bocca della bestia. Limitandosi a queste basterà, essendo poco profonde, toccarle collo spirito del vetriuolo o di zolfo addolcito col miele rosato. Hanno una grande affinità col cancero volante o carbone alla lingua. Manifestansi coll'improvviso apparire di alcune macchie cresciute sopra la lingua o talvolta all'ano, di colore giallognolo e poi nero. Rompansi subito e taglinsi queste vesciche. Si pulisca bene la piaga, e non si lasci che l'animale inghiottisca neppure un atomo della materia morbosa. Lavisi coll'aceto e col sale, o colla china, o colla canfora.

Fra le malattie interne non contagiose mi occorre parlare di una sola assai frequente per colpa dei contadini, che è quella chiamata *timpanitide*, la quale è cagionata dal lasciare i bovini, e specialmente le vacche, che ad essa vanno più soggette, ne' prati di erba medica o di trifoglio, od in qualunque altro in cui l'erba sia rugiadosa. Trovandosi esse libere a potere satollarsi a loro voglia delle prime due erbe, delle quali sono ghiottissime o forzate a cibarsi in pascoli bagnati, sviluppasi molta aria nei quattro ventricoli di cui sono fornite. Il calore la fa rarefare, ed essa per la sua qualità elastica producendo una somma distensione nei suddetti ventricoli, ne risulta per loro un dolore spasmodico. Si gonfiano oltre modo ed il loro ventro percosso risuona come un timpano. In questi casi, vari sono i rimedi che si prescrivono. Un buon bicchiere di acquavite con due once di salnitro, i lavativi emollienti, e lo sforzare la bestia al moto, hanno potuto guarirne taluna. Una buona ciotola di vino generoso misto all'acquavite ha prodotto buon effetto. Giova stropicciare il ventre con istrofinacci di paglia. Taluna ammalata guari con questo solo mezzo a dispetto del maniscalco. « Nulla giovando questi rimedi, senza perder tempo si « farà la puntura del ventro. Piantandovi il tre quarti due pollici lontano dall'ultima co« sta spuria, ed altri due pollici dall'estremità della prima vertebra lombare del lato de« stro, lasciando nel ventre la cannella dopo di avere estratto il tre quarti, affinchè per « esso possa uscire l'aria che cagiona la malattia ». Ciò fatto la bestia presto è guarita, e rimarginata la piaga. Io ho veduto morire una povera vacca in poche ore. In vano si cercava la cagione di una morte che non si mancò di attribuire ad un'erba velenosa. La notte le era stata libera in mezzo ad un campo di erba medica. Posso assicurare per l'esperienza di dieci anni, che le poche vacche che si tengono nell' orto agrario della regia università sono nutrite di detta pianta dal terminare d'aprile sino verso la metà di novembre, e non mai m' avvenno verun sinistro. Si dà però già falciata il giorno innanzi, ed in quella discreta dose che conviene.

Le malattie interne attaccaticce sono chiamate volgarmonte *epizoozie*, e nei bovini fanno maggiore strage che negli animali. Nessuno ignora quante volte abbia dovuto l'agricoltura italiana soffrire per queste. Nel secolo passato se ne contarono 23 che nei soli stati romani portarono via al principio di esso 28000 capi di bovini. Io non entrerò qui a fare la storia delle opinioni intorno alle cagioni delle varie epizoozie, nè esaminerò le opinioni di chi fondato sopra Plinio pretendo esservi dei bovini sempre infetti, e che da essi comunicasi il morbo per la comunicazione delle varie razze. Può ognuno consultare le opere di eccellenti scrittori, i quali in occasione dell'ultimo contagio bovino che nel 1796 infierì per tutta la penisola, ed anche dopo, hanno scritto intorno a questo soggetto (1). Io nelle

(1) Pozzi. *Delle epizoozie dei bovi, delle pecore, e dei porci, e di alcune altre loro malattie, della rabbia dei cani, e delle regole per impedire la diffusione dei contagi.* — Milano.

Buniva. *Memoire etc. relative à l'epizootie qui fait des ravages en Piemont depuis la fin de l'an 1795.* — Toggia *Dei morbi contagiosi delle bestie bovini*; ambedue questi scritti si trovano nelle *Memorie della Società d'agricoltura di Torino*. Mi limito ad indicare queste

prime edizioni di questi *Elementi* ho fatto la storia di ciò che osservai nel mio dipartimento. Qui ripeterò solamente che il timore dei contadini di screditare le stalle, manifestando il morbo che taluna rinchiudesse; il *fatalismo* della maggior parte di loro che pensano, che se deve il contagio affliggere il loro bestiame sarà inutile qualunque cautela; la facilità di pascersi delle carni degli infetti animali, e per ultimo la non mai abbastanza deplorata ignoranza e malizia di quelli che si chiamano a visitare e curare gli animali infermi, hanno cooperato sommamente alla propagazione del più terribile flagello che danneggi l'agricoltura. I sintomi dei contagi sono diversi. Ma in generale in una gran parte, a quanto trovo scritto in quelli che con maggiore diligenza ne hanno tessuta la storia, trovasi che l'animale abborrisce il cibo; cessa dal ruminare; comincia insensibilmente ad essere preso da un tremore. Intanto gli occhi s'infossano; sgorgano da essi copiose lagrime: il suo pelame diventa rigido; le orecchie pendono; sopravviene la febbre; segue la diarrea e sono colpite dalla morte. Tale fu appunto l'ultima epizoolia, che per essere stata condotta fra noi da buoi provenienti dall' Ungheria venne chiamata *Bos-hungaricus*, cominciò nel 1793 ed a poco a poco si diffuse per l'Italia. Si vide durante l'infierire della medesima perire qualche animale curato, che prima sembrava guarito. Ciò appoggerebbe l'opinione di coloro che pensano non esservi rimedi certi per guarire questi morbi. I soli preservativi sono quelli che debbono porsi in opera con felice successo, e si arriva per essi ad arrestare i progressi d'ogni contagio. Questi si riducono: 1.° ad impedire la propagazione del contagio già spiegato; 2.° alle cautele per seppellire le bestie che ne muoiono, e 3.° finalmente a ripurgare le stalle ed a distruggere nelle medesime ogni miasma pestilenziale.

Due sono i diversi casi, ne' quali può impedirsi la propagazione del contagio, cioè in una stalla perfettamente sana, od in un'altra in cui alcun animale fosse stato colpito dal morbo. Nel primo caso si impedisce 1.° col togliere ogni comunicazione non solo di persone mercè il sospendere qualunque fiera o mercato, ma coll'allontanare rigorosamente dal contado qualunque bestia od uomo che abbia avuta relazione con luoghi sospetti di infezione. Tutti i cani che possono liberamente girare qua e là, e non tenuti alla catena, dovrebbero in occasione di epizoozia, senza eccezione uccidersi. I medesimi dovrebbero escludersi dalle campagne vicine e luoghi afflitti dal contagio, e nè pure dovrebbe permettersi agli abitatori delle città che hanno cani, l'esportarli in campagna. Ho detto altre volte, e lo ripeto qui, perchè appoggiato a nuovi fatti a me ben noti, che quei saccentoni di campagna che promettono a tutte le bestie la vita, sono per lo più quelli che recano il miasma pestilenziale. Il contadino, e ciò che è peggio chi lo dirige, non vogliono persuadersi che il modo onde arrestare od impedire la diffusione del contagio, è appunto quello d'impedire la comunicazione degli uomini da'bestiami di qualunque genere, compresivi i gatti. Non vogliono credere che un abito particolarmente di lana di cui sia rivestito uno che anche per dovere è stato a visitare bestie inferme, e che poi passi, senza cambiarselo o almeno profumarsi, in una stalla di animali sani, è capacissimo di portarvi il morbo. Non arriva a persuadersi che il mendico male in arnese, e che soprattutto i cani sono quelli che infettano spesso i luoghi sani. Ho letto in un autore, per altro celebratissimo, che in occasione dell' ultimo contagio nel fiore del secolo passato, la forza del morbo fu tale che il sistema di isolamento non fu bastante a sottrarre i paesi dalla infezione. Io potrei però narrargli un fatto noto a molti, di certo proprietario che avendo perfettissimamente isolata una sua tenuta, come fatto avrebbesi pel contagio degli uomini, ebbe sano il suo bestiame. Chi deve visitare le stalle abbia l'avvertenza di non entrare giammai nelle medesime con abiti di lana o cose di feltro. La tela cerata è la materia della quale più gli conviene

tre opere, lasciando a chi volesse conoscerne altre tra le italiane, il consultare il *Dizionario ragionato dei libri d'agricoltura ec.*

ricoprirsi. 2.° La propagazione del contagio si arresta col tôrre la comunanza de'pascoli, degli abbeveratoi e degli utensili. La mancanza in quest' ultimo caso, mancanza però da non ascriversi ai bifolchi, servì nell' ultimo contagio a dilatare la epizoozia. Si eviteranno sopratutto i gioghi e le carra a cui fossero stati attaccati bovi sospetti. 3.° Lo sterco bovino essendo un mezzo attissimo a comunicare il contagio soltanto che le bestie lo fiutino, qualora proceda da animale infetto, dovrà raccogliersi appena fatto. Perciò non si dovrà mai permettere, quando occorresse, di farle camminare in vicinanza di luoghi infetti, che possano fiutare, ed a tale effetto si adatterà ad esse una musaruola di grossi vimini, costume che ho veduto in molti casi giovevolissimo in occasione di particolari epidemiche infermità. 4.° I buoi e le vacche ed ogni altro animale non si conducano giammai al pascolo se non dopo alzato il sole. 5.° Ogni giorno si faranno le fregagioni alle bestie sane con paglia entro l'aceto caldo, allungato, quando fosse troppo forte, con poca acqua. Ad ogni bestia bovina si daranno ogni giorno due once di triaca disciolta in una bottiglia di vino, e la stessa dose si ripeterà la sera prima di darle la solita razione di alimento. Alle bestie giovani basterà un'oncia di triaca per volta. Si esamineranno ogni mattina gli escrementi, e si vedrà se siano in istato naturale. Se mai trovinsi duri oltremodo e scarsi, si applicherà un clistere ammolliente con foglie di malva, o parietaria con un'oncia di nitro, facendone una decozione. Ovvero si adopreranno allo stesso uso una libbra di miele, quattro once di lino, mezz'oncia di sal comune aggiungendovi un poco d'acqua. Al contrario, se gli escrementi fossero abbondanti, si applicherà un clistere di una forte decozione di crusca o sola o con mezz'oncia di gomma arabica per volta. Nel primo caso dopo il clistere si darà una bibita formata con otto libbre di decozione d'orzo o di crusca, sal mirabile di *Glauber* once due, ovvero nitro mezz'oncia da darsi in quattro volte. Forse potrà convenire la semplice decozione di crusca con un'oncia e mezza di nitro. Nell'altro caso si darà una bibita di cui la base sarà decotto di avena, in ogni libbra di once dodici, del quale si metterà un'oncia di aceto, un'altra di sale ammoniaco, ed una mezza di spirito di vino. 6.° Si laveranno giornalmente con aceto, aglio, sal marino ed acqua, la lingua, le fauci e le narici ad ogni bestia, avvertendo però che la dose non sia soverchiamente forte. 7.° È indispensabile alimentare i bestiami co'migliori cibi possibili. A tale effetto si procurerà di nutrire le bestie sane o con buon fieno asciutto, o con erbe umide non soleggiate; ed a promuovere o facilitar loro la ruminazione si darà ogni mattina a digiuno un pugno di sal marino. Si abbevereranno con acqua, ma della più pura e sana, entro la quale gioverà versare un po' di aceto. 8.° Tengansi le stalle colla massima polizia, del che dirassi più sotto. Basterà qui il prescrivere non doversi giammai aprire quelle finestre le quali guardino luoghi infetti, allora quando spira il vento. Non s'intende però che debbano rimaner chiuse sempre. 9.° Si profumeranno le mangiatoie, ed inoltre si stofineranno con aglio pesto le sponde ove i buoi più frequententemente si fregano od appoggiano. 10.° Finalmente si terrà, tutto ciò che riguarda al bestiame, colla più rigorosa polizia. Ed affinchè taluno non avvisasse essere superflue queste attenzioni, piacemi qui soggiungere per comune ammaestramento ciò che scrive il professor *Pozzi* sul principio della sua opera sulle epizoozie. « Le stalle mal co-« struite, basse, umide, fetenti, circondate da stagni; le fatiche esuberanti, i mancanti o « cattivi foraggi, le stagioni nebbiose od eccessivamente calde, il soggiorno nelle valli, la « negligenza nello stregghiare e ripulire il bestiame, l' affollamento di questo in luoghi ri-« stretti, segnatamente se vi abbiano individui malati, possono influire allo sviluppo dei « contagi, ed essere cagione che nei tempi in cui questi già stabilirono il loro dominio, « vie più si estenda la loro possanza, e per cui accada che i soggetti che altrimenti ne sa-« rebbero stati liberi ne vengano pure contaminati. . . . La materia contagiosa è un che di « impalpabile, invisibile, senza odore, che si appiccica a moltissime materie, segnata-« mente alle lane ed ai pannilini . . . e per lo più non cede all'azione dei rimedi più vi-« gorosi ».

Io ho deplorato talora la cattiva ordinazione di alcuni magistrati di sanità, i quali al primo rumore di contagioso morbo prescrivevano che nel momento che una bestia manifestasse alcun sintomo del contagio dominante, si dovesse subitamente cavare dalla stalla. È questo il mezzo più sicuro ed infallibile col quale infettare tutto il bestiame. Quando cominciò a manifestarsi il sintomo, già è la bestia ridotta a mal partito. Il villano tace sin che può, anche perchè spera e si lusinga. Allora che denunzia il morbo, il miasma è già per la stalla, e vi abbisogna un prodigio affinchè il rimanente si salvi, cosa che non saprei asserire che sia accaduta. Appena appena quindi si possono avere remoti sospetti che una stalla sia infetta, se ne levino le sane. Si collochino sotto ampi portici, fuori per quanto è possibile dalla comunicazione o diretta o mediata coll' inferma. Si allontanino tutti i quadrupedi minori, ed i volatili, non già per timore che questi contraggano il morbo, ma affinchè non si carichino di effluvi contagiosi, come osservò *Vallisneri*, e li diffondano ove non fossero penetrati. Così fossero osservate le santissime leggi dalle quali è proibito senza speciale licenza a qualunque maniscalco, visitare le bestie sane durante le epizoozie. *Lancisi* propose di uccidere tutti i cani. L'ultima epizoozia ha presentati fatti che mostrano la giustizia di tale consiglio. Appena separate le bestie sane si sottoporranno alla cura preservativa. Si è detto doversi dar loro la trinca. Ma gioverà in oltre ne'due o tre primi giorni far prendere loro due pinte di decozione di bacche di ginepro contuse, d'assenzio, e di radice di genziana. Una volta la settimana, si darà ad ognuna un'oncia di sale ed un po'di pepe contuso a digiuno, per facilitare la ruminazione e corroborare lo stomaco. Usando queste cure e le altre superiormente prescritte, è sperabile di impedire che le sane si infermino. Ma è bene sapere non essere ciò sicuro, onde non risparmiare veruna delle cure esposte.

Sia o non sia sana la carne delle bestie che muoiono di epizoozia, io vorrei una severissima legge che ne impedisse l'uso. Per questo è avvenuto che si comunichi il contagio, e so dei fatti che non mi lasciano luogo a dubitarne. Non azzarderò a consigliare di uccidere irremissibilmente qualunque bestia venga infetta. Dirò solo che volendosi adottare questo mezzo bisognerebbe essere solleciti, e non usarne quando l'animale è già avanzato nel morbo, ed il miasma è diffuso. Non voglio proporre novità : pure bramerei che i ministri del Santuario in queste occasioni tutto ponessero in opera a persuadere l'agricoltore del mal grande che fa, (dissimulando i primi sintomi del male) a sè, al proprietario, ed alla nazione. Mi sono trovato in circostanze che mi hanno fatto toccar con mano, che per questo silenzio, il contagio che forse poteva arrestarsi, infierì in qualche villaggio. Appena viene ucciso, o muore un animale sospetto anche solo del male, dovrebbe bruciarsi, o coprirsi di calce viva. Ma opponendosi l'economia all'uno ed all'altro, consigliasi il seguente metodo. Si facciano dei tagli sopra tutta la pelle dell'animale morto, onde non venga dissotterrato per l'avidità del cuoio. Si apriranno le fosse in luoghi il più lontano che si possa dall'abitazione, dove non sia terra coltivabile. Siano proporzionate alla quantità e grossezza della bestia. Non abbiano una profondità minore di 15 palmi. Si collocherà il cadavere di fianco e non in modo che o co' piedi o con altra sua parte sia facile a scoprirsi. Si coprirà battendovi la terra sopra, ed aggiungendo spine e sassi. Veglieranno le competenti autorità onde alcuno non osi aprire tali fosse per qualunque siasi circostanza. Sono terribili i fatti che mostrano essersi alcune volte rinnovato il contagio per essere stata anche dopo più mesi estratta dalla buca solo una striscia di cuoio già appartenente ad una bestia infetta. Sopra la buca si potrà seminarvi. Già non occorre lavorarvi, o si può fare smuovendo leggermente, cioè zappettando la terra.

L'ultimo oggetto è la polizia delle stalle. Il letame che si cava dall'infetta, si seppellisca a dirittura e non si condurrà nelle campagne che giunto l'inverno, quando più incrudelisce il gelo. Poi spazzata la stalla si procederà a suffumigi per toglierne l'infezione. Ecco il metodo che viene suggerito dal professore *Toggia*. « Nettata la stalla da ogni im-

« mondezza, e chiuso tutte le finestre, e porte della medesima, si metterà una libbra di
« sal comune, e sei once di ossido di manganese triturati insieme in un' olla di terra: vi si
« verseranno sopra quattro once d' acqua: si metterà l'olla in un angolo della stalla, e si
« verseranno sei once d'olio di vetriolo. Questa mistura esala molti vapori, che si spandono e penetrano in ogni parte: quando quella estremità della stalla da spurgarsi ne è
« ripiena, si porta l'olla nell'altra estremità Indi quando resta ancora offuscata da una leggiera nebbia, si dispone nel centro di detta stalla un fuoco mediocre, atto a far bollire
« la mistura contenuta nell'olla, la quale si ripone su detto fuoco, e si lascia due o tre ore,
« sinchè siansi dissipati i vapori che si vedono uscire abbondantemente da tutti i più piccioli meati del soffitto, delle finestre, delle porte e delle mura. » Se credesi che una sola volta non possa produrre pieno effetto, si replicherà. Così schivasi di intonacare di nuovo le muraglie, lavare le mangiatoie ec. Ma se le stalle siano senza pavimento, allora bisognerà levare due piedi della medesima, e poi trasportarvene altrettante nuove. Bisogna levare qualunque coperta di lana, i matarazzi, paglicricci ec., e tutto lavare con buona lisciva. Si potrebbe ancora pigliare uno scaldino con brage accese, su cui collocare il recipiente con sale ed ossido di manganese. Si versi su questo materie quella quantità di olio di vetriolo necessaria allo sviluppo dei gas antipestilenziale. Appena versato l'acido vetriolico si alzerà la tavola, nella quale avrassi collocato lo scaldino sulla testa di un uomo, il quale con questo apparato passeggerà a profumare lentamente la stalla. Le dosi degli ingredienti debbono variare in ragione del numero delle bestie e della grandezza della stalla: così per esempio dovendosi prescrivere il vapore di acido muriatico ossigenato per correggere l'aria di una stalla di cento piedi cubi di capacità la quale contenga più bestie ammalate, debbonsi impiegare tre once e mezza di sal comune, sei dramme di ossido di manganese, due once d'acqua ed altrettanto di acido solforico. Si diminuiranno o accresceranno le dosi ma sempre nella stessa proporzione. Più economico, ma egualmente vantagioso fu sperimentato nell'ultima epizoozia nel Piemonte il seguente processo dei *Buonvicini*. » Consiste in un miscuglio a metà dose di sale di cucina e di vetriuolo verde che si pone in un vaso di terra riscaldato dalle brage ardenti, che trasportasi in giro per la stalla; avendo la cautela di porre l' apparato sulla testa per non averne male ai polmoni, e di mettervi, secondo le esperienze del *Toggia* un po' d'acqua nello stesso vaso, acciò resista all'azione del fuoco. In generale l'uso di fare dei suffumigi nelle stalle è sempre utile. Coll'aceto anche semplice giovano a mantenere l'animale in istato di sanità.

Mi sono diffuso su questi oggetti, perchè ho tuttora dinanzi agli occhi la condizione lagrimevole a cui fu ridotta buona parte dell'Italia per l'ultimo contagio. Forse chi potesse avere le opportune notizie, ci farebbe vedere che le perdite fatte allora si ripararono assai tardi. Torno a replicare però che il mal maggiore lo fanno il fatalismo degli agricoltori, l'ignorante presunzione de' maniscalchi, e la inosservanza delle leggi.

CAPITOLO VI.

Dei cavalli pel servigio dell'agricoltura.

La generalità degli agricoltori ha mostrato in ogni età doversi preferire nell'economia campestre il bue al cavallo (*equus caballus*) dei naturalisti. Vi sono però alcune eccezioni. Ne' luoghi ove abbondano estremamente i pascoli, e sono le terre di facile lavoro, può convenire lavorare co' cavalli. Pure siccome può rendere all'agricoltore rilevanti servigi, è d'uopo indicarne alcuna cosa. Altre volte in Lombardia v'erano razze molto apprezzate. Alcune ora sono distrutte. Noi qui vedremo soltanto le cose più essenziali relative a que' cavalli che rileva l'educare all'economia campestre nostrale.

Il migliore cavallo pel servigio dell'agricoltore che voglia sottometterlo ai lavori che fa il bue, deve avere il collo grosso, le spalle forti, il petto largo, le gambe piuttosto piatte anzichè rotonde, col tendine staccato, il piede coll'unghia forte ed alta, il dorso corto, la groppa lunga, e tutte le articolazioni sciolte. Cammini con lungo passo ma eguale. Non deve avere brio. Soprattutto si badi che siano di forza eguale, altrimenti si stancano a vicenda, e si rovinano se faticano inegualmente. Non bisogna però che per muoversi domandino la frusta, ma che siano docili alla voce. Altrimenti se v'occorra la prima, nell'atto che si risentono; si pongono per un po'di tempo a correre o fanno slanci, e ciò nuoce ai lavoro. Il cavallo da tiro non deve sottoporsi al galoppo od al trotto.

L'età, in cui hanno maggiore vigore i cavalli, è dal sesto al duodecimo anno. Si conoscono gli anni dai denti, insino a tanto che hanno compiuti i dieci anni. Al cavallo quindici giorni dopo che è nato spuntano gl'incisivi; fra il secondo ed il sesto mese cadono i due incisivi di mezzo in ciascuna mascella, e ne rimette altri due. Compiuti tre anni o mezzo, ed al principio del quarto al più tardi, gli cadono altri duo incisivi lateralmente ai primi, e ne rimette altri. Dopo i quattro anni rinnovano gli altri due denti che non arrivano ad eguagliare gli altri se non se passato il settimo anno. Hanno essi un buco con una macchia nera. Appena sono un poco più alti della gengiva a quattro anni e mezzo, il buco a sei comincia a chiudersi. A sette, o al più ad otto anni è pieno affatto, nè più vedesi la macchia. Quando hanno compiuta quest' ultima età, allora hanno i denti canini eguali e puntuti, e di mano in mano che s'accostano ai dieci li hanno ottusi, specialmente nella mascella superiore.

In mancanza di razze si fanno coprire le cavalle da qualche stallone. Uno dei difetti in questo oggetto è quello dell'accoppiamento troppo sollecito. Nè la cavalla nè il maschio dovrebbero avere meno di quattro anni. Altrimenti non avremo giammai che una prole molto debole. Si pecca piuttosto nell'anticipare che nel ritardare. Ma la cavalla che abbia compiuto l'ottavo anno non è più buona. Alcuni pe' servigi dell'agricoltura ritengono più utili le cavalle, particolarmente ove soprabbondino i pascoli. Bisogna però che siano luoghi paludosi; altrimenti non è raro il vedere ai cavalli gonfiarsi le gambe e presto invecchiare, divenire malsani ed inutili. I contadini poi non trattano molto bene le cavalle quando sono gravide, e non le nutrono convenientemente. Ne' luoghi ove bisognano cavalli assai pel servigio dell'agricoltura sogliono comperarli da paesi nei quali hannovi razze dell'età di tre anni. Li fanno a dirittura travagliare come se ne avessero quattro compiuti, e così presto periscono.

La cavalla porta quasi un anno. Non si lasciano poppare i poledri più di cinque o sette mesi. Dopo si potrà dare ad essi due volte al giorno della semola con un poco di fieno. A poco a poco si avvezzano alla vita ordinaria. A due anni e non prima dei 20 mesi, nè dopo li 36 si castrano, estraendone i testicoli. Ciò facciasi in primavera o nell'autunno. Per l'agricoltura, se dovesse badarsi alla fatica del lavoro, siccome il cavallo intero è più forte e robusto, converrebbe ommettere la castratura. Ma volendolo più docile e tranquillo si priverà della facoltà di generare. In alcuni paesi però si preferiscono i primi.

Si avvezzerà a poco a poco ai vari lavori. Quelle regole di sopra indicate per allevare il bue relative alla dolcezza del modo di mansuefarli, debbono molto più adoperarsi da chi vuole avvezzare il cavallo. Avvertasi che all'età di diciotto mesi bisogna radere la coda al poledro, perchè più forti gli crescano e fitti i crini. Sono questi a lui di una somma utilità per ripararsi in estate dai tafani, mosche e simili. Si ponga mente non doversi faticare di troppo il cavallo, nè sottoporlo a lavori che superino la naturale sua forza. Rammentiamoci che esso è più delicato del bue e molto più facile a contrarre vari morbi. Si pretende anzi che sia soggetto ad un maggior numero dei medesimi.

Soffre moltissimo il cavallo pel mal governo, per la cattiva abitazione, e pel cibo non bene adattato. Mentre i cavalli di lusso sono ogni giorno strigliati, lavati e visitati minuta-

mente e con cure che domandano lunghissimo tempo, osservo che appena appena si ha qualche avvertenza per que'che servono all'agricoltura. Non conosco molti paesi. Ma di quelli dei quali ho pratica, posso francamente asserire che lo strigliare anche una sola volta al giorno il cavallo non è faccenda di tutti i dì. Onde veggonsi poi tristi ed in breve andare a male. I colpi colla stregghia e col bastone non si risparmiano. Non si visitano loro i ferri quasi mai. Perciò l'unghia ne soffre, ed il cavallo talvolta in breve età è reso incapace a servire.

La ferratura è un punto di molto rilievo. La diversità degli usi cui serve il cavallo, e la differerenza de'luoghi cui deve abitare fanno determinare il modo di ferrare; cognizione propria del maniscalco. Un ferro male applicato rovina un cavallo. Ciò succede talora nei cavalli di lusso, pe'quali si ha la massima premura. Quanto più facilmente non accaderà in que' di campagna?

Il montanaro usa forse più dell'agricoltore del piano dei cavalli. Ma se debbo giudicare del modo di tenerli,da quanto mi è avvenuto osservare in alcune parti dei nostri Appennini da me visitate, debbo dire che non da cavalli ma da orsi sembrano i luoghi destinati alla loro abitazione. Male chiusi e mal governati non è da stupire se riescono piccioli, e sommamente viziosi.

Colà ed anche in molti luoghi al piano pochissima cura si ha pel nutrimento del cavallo. Sono persuaso che nelle fertili pianure situate alla sinistra del Po, nelle quali abbondano eccellenti pascoli, si abbiano moltissime avvertenze, e che queste bestie siano alimentate come conviene. Credo che diansi loro fieni buoni, e si preferiscano in ogni caso quelli di graminacei. Taluno vorrebbe si nutrissero, massimamente in inverno, con qualche radice. Ma è poi deciso che tale cibo convenga ad essi? Il cavallo quando fatica domanda buona biada. L'erba sola lo potrà ingrassare, ma non mai fortificare. Anche fra erba ed erba verde o secca vi è da osservare. Io non ignoro che dove si hanno armenti di cavalli, allora quando vengono astretti ai lavori di maggior rilievo, li cibano con fieno maggengo. In inverno la stoppia mista al guaime è data con vantaggio. L'erba medica non si dà loro; ma piuttosto il trifoglio. In montagna il cavallo si nutre da sè errando pei pascoli, e presenta quando scende al piano, l'idea della fame. In generale poco profitta ne'paesi nostri co'pascoli verdi; mentre diventa debole ed assai malvolentieri si adatta al lavoro. Anche la bevanda deve considerarsi. Sia l'acqua pura e corrente se si può. Non diasi nell'estate appena estratta dal pozzo. In questa stagione si devono abbeverare tre volte, ed anche più se occorre; ma non mai quando siano sudati, e nè meno nell'inverno quando abbiano faticato oltremodo. Il cavallo magro si lascia bere a sua voglia; ed al grasso ed al magro non diasi la paglia se non in mancanza di qualunque cibo.

Anche ai cavalli per servigio dell' agricoltura si deve dare ogni tanti giorni un poco di biada. Ridotti la sera alla stalla si visiteranno i ferri, e si toglierà la terra che potesse essersi introdotta tra il piede ed il ferro, ed in quella apertura si introdurrà sterco di vacca. Una tale visita è essenziale, perchè molte volte i cavalli da lavoro si rendono inutili per qualche male che ripete la prima origine da alcun corpo che loro ha offeso il piede. Quando vengono dal lavoro, specialmente in estate, subito si ascinghino e striglino. Si laverà loro la bocca e la lingua con la spugna. Quando è molto andato non si stropicceranno al cavallo le gambe.

È cosa rilevante il non lasciare dormire i cavalli troppo tempo sullo stesso letto. Si pretende che per non eseguire questo consiglio contraggano, riscaldandosi a loro i piedi, certe infermità per cui giace inutile in istalla. Di notte se gli empirà la mangiatoia. Nei luoghi ove le erbe sono di cattiva qualità, più facilmente i cavalli s' inabilitano al lavoro facendoli troppo lavorare. Per la cura dei loro mali, le sole opere del BONSI possono tener luogo di molte altre; nè io qui parleronne, non entrando nel mio piano, tanto più che questo argomento domanderebbe un' opera a parte.

CAPITOLO VII.

Dei muli e degli asini.

Due sorte di muli si danno. Uno ha per padre l'asino e per madre la cavalla. Nasce l'altro dall' asina coperta dal cavallo. Il primo però ha la preferenza, riuscendo più forte e di maggiore corporatura. In alcuni luoghi si fanno generare a bella posta. L'asino stallone deve avere compiuti i tre anni. La cavalla non deve oltrepassare i dieci anni, e si procurerà che il pelo di ambedue sia eguale. Si fa tale accoppiamento in primavera. I muli sono preferiti pel lavoro e pei lunghi viaggi. Per cavalcare si antepongono le mule. Questi animali sono viziosissimi. Un buon mulo deve avere le gambe rotonde, ed alquanto grosse; sia di corpo corto, fermo, grasso: abbia la groppa pendente dal lato della coda. La mula abbia piedi piccioli; gambe secche; groppa piena e larga; petto largo, collo lungo ed inarcato; testa asciutta e piccola. Non si assoggetteranno al lavoro prima di cinque anni. Quantunque questi animali prosperino più, e siano più belli ne' paesi caldi, vivono assai bene anche ne' freddi, e pe' trasporti potrebbero riuscire molto utili, e si dovrebbero propagare. Questa razza bastarda abbisogna del bastone per essere educata. Ad essa conviene quanto si è detto del cavallo. Solamente è da notarsi che nella prima età è molto più delicato il mulo. Il mulo della prima razza è *il mulus* dei latini e l'altro *l'hinnus*.

L asino (*equus asinus*) è sicuramente uno degli animali più utili all' agricoltura. Nei luoghi più caldi dell' Italia e dove è educato con qualche attenzione, trovasi meno degenerato. Siccome tutti gli scrittori ne hanno fatti elogi, così non occorre ripeterli. Bensì siccome non si ha generalmente veruna cura per propagarli in modo di mantenerne vigorosa la razza, così gioverà additare alcune cose su questo punto, ed aggiungere alcuni avvisi relativi al migliore governo dei medesimi.

Scelgansi per istalloni asini dei più robusti e grossi, e dei meglio armati, che non abbiano meno di tre anni, e non arrivino ai dieci. Siano all' incirca di eguale età le femmine, e si vegga che siano le meglio fatte. So che l'uno o l'altra ai due anni sono atti alla generazione; ma non conviene il permetterla. La razza sempre più degenera. Così pure non si dovrà permettere all' asina di accoppiarsi dopo il parto, se non sia passato un tempo conveniente. Porta essa un anno. Si congiungeranno in primavera. Lo stallone sia sempre scelto tra i più alti. Abbia occhio vivo; ampie narici; largo petto; lungo collo; groppa piatta; coda corta; pelo liscio, un po' lucente, molle al tatto, di un grigio scuro, e gli organi generatori grossi e polputi. Non scelgasi giammai stallone, di cui le giunture dei ginocchi siano o senza pelo, o poco ricoperte da esso. Tale particolarità indica che è debole. L'asina inoltre abbia larghe le anche, ed ampio il bacino. Essa fa i più bei parti quando ha compiuti i sette anni. Quegli asini che si destinano ad essere stalloni, debbono trattarsi bene sino dalla loro gioventù. Io non so comprendere per qual motivo abbiano a farsi correre le asine terminate la copula, se egli è vero che l'atto della fecondazione si compie durante la ejaculazione.

L'asino si lascia poppare sei mesi e non più. È un male lo slattarlo prima. Castrasi di 30 mesi. L'anticipare come molti fanno, è cagione che gli asini riescono meno buoni. Dopo si avvezza alle usate fatiche. Bisogna trattarlo con dolcezza. Poi avvezzato con tranquillità, e senza ributtarlo, si lascia ferrare. Fino a quest'epoca domanda di essere ben nudrito. Dopo diventa più economico. Bastano i cardi selvatici e le erbe che trova lasciate da altre bestie. Ma è però certo che se ad un asino si darà ogni tanto tempo un po' di buon foraggio e di biada egli sarà più bello e forte e viverà di più. La sola cosa in cui l'asino è schizzinoso, è l'acqua. Se è fangosa non la beve, ed in ciò è molto più delicato del cavallo.

E verissimo che l'asino preferisce i paesi caldi, e ne' freddi diventa più picciolo. Ma non è men vero che ben pasciuto, strigliato e governato come il cavallo si conserva assai più ed acquista maggiore bellezza quando sia ben ornato di fornimenti, ed abbia lucente il pelo. Potrebbero reciderseli le orecchie quando è ancora giovinetto, e guadagnerebbe di più.

CAPITOLO VIII.

Come possano ricondursi le nostre pecore all' antico onore. Dell' ovile. Degli accoppiamenti, e di tutto ciò che risguarda il parto. Degli agnelli e della loro castratura. Alimenti e bevande per le pecore, e quali sono i luoghi che più ad esse per tali oggetti convengano. Precauzioni nel fare stabbiare. Del sale. Delle malattie. Come possano conservarsi sane. Del tosare e lavare la lana. Del viaggio delle pecore.

L' Italia ha educato sempre numerosissime gregge, e che erano riputate assai, del che fanno fede *Plinio* e *Columella*. Ora sensibilmente diminuiscono, e ciò che è peggio sono decadute in bontà sino a non essere atte a molti lavori. Tutti convengono della necessità di ricondurre le razze all' antica prosperità. Il mezzo principale consiste nell' educarle come si deve, e nello scegliere buoni montoni od arieti, essendo certo che la qualità delle lane deriva dal maschio. Ma è pur mestieri ricordarsi che non i buoni padri soli, nè la buona educazione sola otterrà l' intento. Vi bisogna l' uno e l' altro. Però dico francamente che è più facile guadagnare qualche cosa col secondo mezzo, che usando solamente del primo. Conobbi alcuni che acquistarono merini. Le gregge non riuscirono. I padri morirono. Potei esaminare i fatti, e fui convinto che la nessuna cura di ben alimentare e tenere questi animali avvezzi ad un buon regime, fu la vera ed unica cagione che tali gregge andarono a male. Taluno paventa la spesa dei merini per la compera. Ma almeno scelgonsi fra le razze nostrali i migliori montoni? Si nutrono a dovere le pecore? Quando un pastore sappia appena guardarle dai ladri, ed abbia un buon cane, e conosca se siano buone e sane, si crede sappia tutto. Appunto dalla ignoranza dei pastori so essere derivata la perdita di molte gregge merine. Si oppone oggi che il sale è troppo alto di prezzo. Vedremo l' inutilità di questa obbiezione. Ora abbiamo degli eccellenti trattati (1), e può ognuno facilmente apprendervi le più minute particolarità. Io mi limiterò alle cose più rilevanti.

Nulla vi è di contrario alla buona riuscita delle pecore, quanto l'attuale modo di albergarle. Animali fatti per reggere alle intemperie della stagione si tengonò ad un'altissima temperatura, e talora ne ho vedute sotto i forni. Altrove sono umidissimi, angustissimi, e fatti apposta per nuocere alla salute di questi animali. Sia l'ovile in luogo asciutto. La sua altezza sia almeno di ventisei palmi, nuova misura. Si tenga il suo piano interno più elevato del terreno su cui riposa. Sia munito di apertura in modo, che una corrente d'aria continua investa sopra tutti i punti la capacità interna del medesimo. Se il terreno è argilloso, si cambi, ponendovi buona dose di ghiaia, e sopra dell'arena. Abbia le porte larghe in modo che vi possano passare quattro pecore di fronte comodamente. Ogni ovile può avere delle porte quante ne vuole da difendersi con cancelli. Tutto intorno al muro, o appese

(1) Dandolo. *Del governo delle pecore spagnuole ed italiane*. Milano, in 8.°
Sulla pastorizia, sull'agricoltura e su vari altri oggetti. Discorsi. Milano.
Delle pecore di Spagna indigene migliorate. Milano *Silvestri*.
Parravicini Pietro. *Notizie relative alle pecore di Spagna ec.* Milano.
Bassi dott. Agostino. *Il Pastore ben istruito* Milano, pel *Destefanis*.

nel mezzo della fabbrica vi saranno delle rastrelliere, entro cui si mette il formaggio. Saranno distanti dal muro due palmi. I piuoli siono lunghi circa sette palmi, e lontani l'uno dall'altro poco più di cinque dita. Sotto le rastrelliere debbono esservi le mangiatoie per mettervi i grani ed altri cibi. Formansi con due assicelle unite insieme ad angolo acuto. La sommità delle mangiatoie sarà larga tre palmi e mezzo circa. Non manchino i troogoli per abbeverare le pecore. Si tengano con un'estrema polizia. Si rinnovi ogni dì l'acqua nel truogolo. Ogni otto o al più ogni dodici giorni si cambierà il letto al gregge, se il fondo dell'ovile è coperto di terra che si imbeve delle orine. Ma se fosse lastricato si dovrà cambiare più spesso. È un pericoloso errore lasciare dei mesi le pecore sullo stesso letto. Se ne adduce per iscusa che il letame diventa migliore. Per far letto alle pecore tutto è buono. In ogni ovile si faranno tante divisioni quante occorrono per tenere separati gli agnelli dalle madri, i montoni lontani dalle pecore, tra queste divise le deboli dalle forti, ed isolate finalmente le inferme. Chi ha portici può facilmente convertirli in ovili. Vedasi nell'opera del dottor *Bassi*, che vorrei diffusa tra le mani di quelli che bramano di rendere profittevole il loro gregge al massimo grado, il modo di formare un grande ovile.

Ho mostrato altrove (1) la nessuna cura che si ha di accoppiare le pecore in modo di averne ottimi allievi. Qui dirò quali avvertenze debbansi avere. Primieramente chiunque può, procurisi uno o più arieti merini La sperienza ha mostrato che in tutti i paesi dell'Italia nei quali sono stati introdotti, hanno prosperato, qualora siansi usate pe' medesimi le necessarie attenzioni. È certo che le pecore nostrali della razza meno buona sonosi migliorate nei primi agnelli derivati dall'accopiamento di merini ed ancora di montoni meticci, cioè derivati da padre spagnuolo e madre nostrale. In mancanza di tali montoni scelgansi i migliori fra i nostrali. Tali sono che abbiano grossa corporatura, ed elevata, moto libero, groppa larga, petto grande, gambe nerborute, testicoli grossi, ben divisi e pendenti, lana fina, forte e copiosa, e sani. Tali sono, se presi per una gamba di dietro fanno ogni sforzo per liberarsi, e se compressi colla mano sulla schiena non cedono. Il buon appetito, la pelle morbida e vermiglia, colla lana fortemente attaccata alla medesima, il portamento della testa alta, l'occhio vivace con vene prominenti e rubiconde, le narici umide, ma senza muco, labbra e gengive, come pure l' interno della bocca di color rosso. Il montone scelgasi inoltre ardito, con testa grossa, corna grandi fatte a spera, orecchie picciole, collo corto con bella pagliolaia, e di lana finissima. Collo e dosso largo, ventre grande, groppa tonda, poppe ample sono le doti da cercarsi nella pecora da coprire, avvertendo che sarà migliore se unirà a tutte queste doti, quelle di avere una lana fina che in ambedue i sessi si prescieglierà bianca senza macchia alcuna.

Non prima dei diciotto mesi si copriranno le pecore. Il montone abbia venti mesi quando si accoppia. Chi poi volesse perfezionare al sommo il gregge, accoppierà i maschi, solamente quando abbiano compiuti trentasei mesi, e trenta le femmine. Una sol volta all' anno dovranno coprirsi le pecore. Se queste oltrepassino i sette anni, si uniscano ad arieti robusti e di media età. Si usi viceversa co' maschi dell' indicata età. Ne' vecchi si accoppiino a vecchi. Il tempo degli accoppiamenti, sarà tale che nascendo gli agnellini non abbiano a patire il freddo, e si farà in un' epoca medesima, onde nascano tutti in un trimestre. Raccomando soprattutto le attenzioni della scelta del montone. Si nutrano bene sempre ed arieti e pecore fattrici. A quelle che passano i sette anni, o che fossero deboli ed estenuate, gioverà all' avvicinarsi il tempo della copula, dar loro qualche poco di biada, di senape, di seme di canapa, di focaccia, di lino, ed un poco più di sale. Tre arieti e meglio quattro si daranno ad ogni cento pecore. Si dividono in branchi di cinquanta. Si lascia un solo ariete fra loro, e cambiasi ogni cinque o sei giorni. Avvertano quelli che

(1) Sopra alcuni abusi che si commettono nell'educazione delle pecore nostrali, e del modo di correggerli. *Milano*, in 8.

mai volessero procurarsi arieti per migliorare il proprio gregge, che da qualunque razza li cavino, veggano che da u na situazione fredda passino ad una più calda, e non altrimenti.

Ciuque mesi ordinariamente portano le pecore, che facilmente abortiscono per urti, per fatiche, e per salti, e per paura, ed in generale pel cattivo regime. Si facciano viaggiar poco, e si governino con tutta dolcezza, nutrendole convenientemente. Procurisi di ripararle per tempo da pioggie improvvise, turbini, e simili sconvolgimenti di stagione. Vicine a partorire s' introducano in un recinto separato. Se occorra che il pastore le aiuti, lo faccia con tutta destrezza. Se la pecora fosse debole fa d'uopo rinforzarla, facendole in più volte bere un po' di vino, o due once d' acquavite mescolate a sei o sette di acqua, e dandole qualche po' di farina di grano nutritivo, o crusca. Incerto però il pastore se la pecora stenti a partorire per debolezza o vigore, si asterrà dal porgerle cosa veruna.

Il pastore, appena nato l' agnello, gli netterà la bocca, poi lo presenterà alla madre, che lo leccherà, e quando ciò subito ella non facesse, sparga sul neonato un poco di sale. Ricusando ancora, lo asciugherà dolcemente con un pannolino. Si lasci pure poppare all' agnellino il primo latte, nè si creda sull' asserzione di *Columella* che possa essergli nocevole. I neonati temono egualmente il troppo freddo ed il troppo caldo. Ciò sappiasi per guarentirneli opportunamente. Si lascino per alcuni giorni uniti alle madri in un recinto chiuso e separato, poi si disgiungano, nè si lascino popparle che due volte al giorno. Nutrasi bene la madre anche dopo il parto. Anche gli alimenti secchi ma buoni, dati in dose e forma adattata all' età dell' agnelletto, possono apprestarsi ai medesimi, e riusciranno bene. Meglio sarà l' unirli a radici e triturarle. Se nella stagione sianvi alimenti verdi, si uniranno giudiziosamente.

A tre mesi e mezzo circa vogliono esser slattati e si potrà farlo prima quando siano ben nutriti e vegeti, cioè fra i settantacinque e novanta giorni. Si farà ciò a poco a poco. Si separeranno affatto i maschi dalle femmine, per impedire i precoci accoppiamenti. Non si possono pretendere allievi buoni da quelli che fanno mungere, ed insieme allattare. Non si lasceranno uscire liberamente gli agnelli al pascolo, se non a due mesi di età, e ne'giorni quieti. Se l' agnello comparisca macchiato, si raderà la parte dopo averne tolta la lana, e ripetendo l' operazione ogni dieci o dodici giorni, sparirà. Alcuni considerando che alle volte nuoce molto al gregge, che gli arieti abbiano le corna, gliele segano. Taluno preferisce di formare il gregge accoppiando e ritenendo arieti che ne siano privi, giacchè sonovi delle razze che li hanno grandissimi, mentre in altre non veggonsi. Taluno pure trovando in essi incomoda la coda, la taglia fra l' età di un mese al terzo. Il ritardare riesce più tormentoso alla bestia, e l' anticipare dannoso. Volendo avere buoni castrati per cibarsene, si castrano gli agnelli giovinetti, cioè ai dieci o dodici giorni dopo la nascita, e per averne miglior lana si tarderà sin verso l' anno. Suol farsi per amputazione estraendone i testicoli. Negli agnelli che oltrepassano l' anno, si fa per legatura. Facciasi in istagione temperata. In qualche luogo togliesi l' ovaia alle femmine.

Dobbiamo al *Bassi* l'avere fatto conoscere assai bene nel capo VI della sua opera, che i danni che le pecore arrecano ai boschi, ai prati, ed ai vigneti, debbansi per la massima parte a chi le ha in custodia, e che un giudizioso pastore può condurle in questi luoghi senza che vi facciano alcun male. Ne' prati nuovi non si pascolino quando sono quasi spogli d' erba o l' abbiano troppo corta; e così pure se siano bagnati. Possono lasciarsi ne' vecchi ben coperti ed asciutti. Prima che le viti germoglino in primavera, ed in autunno dopo la vendemmia possono condursi nel vigneto, quando però in questo le piantate siano disposte in modo che lascino fra loro spazio da potervi stare il gregge. Notisi poi che obbidientissima come è la pecora alla voce del pastore può benissimo da esso condursi in guisa che non tocchi le viti, ed allontanarla dalle medesime, qualora minacciasse di abboccarle. Ne' boschi erbosi la pecora sempre preferisce l' erba alle foglie, e che non

mai nutresi solamente di queste se non costretta da una gran fame, e che non mai spoglia gli arboscelli come fanno altri animali erbivori. Che se poi il bosco sia nudo di erbe, allora mai conviene il farla pascere in esso. Io poi aggiungo che dai boschi *a capitozza*, o *gabba*, come dicono, e da quelli ove abbondano frutici nani e sterpaglie, si banno ad allontanare affatto. Gli sterpi ed i rami portano via, o certo fanno male alla lana. Io ne ho veduto degli esempi. Alcuni meticci pascolati tra' boschi sembravano pecore di monte pel cattivo stato delle lane. Il maggior male è che ordinariamente i boschi essendo poverissimi di erbe, e mancando all' ovile il pascolo, il pastore lascia che le pecore tutto assaggino, e non si dà veruna cura di guidarlo. Di questi fatti più volte sono stato testimonio.

Non vi è quasi pianta che non possa servire di alimento alla pecora. Giova l' alternare i cibi. Debbono apprestarsi in modo che si mantenga la pecora sana e vigorosa. La quantità potrà supplire alla qualità meno nutritiva; ma non mai dovrassi abbondare troppo. In primavera hanno i pascoli del piano, le estremità di alcuni cereali, e possono per esse seminarsi dei cavoli. La gramigna piace loro assai. Il sarchiamento de' campi darà loro non che l' erbe degli argini, fossi, ec. di che vivere, sinchè giunga il tempo di mandarle ai boschi. Possono in mancanza di questi seminarsi segale ed ancora vena per darla fresca, specialmente ne' terreni che non siano asciutti. In estate spedisconsi al monte. Ma i trifogli, la vena altissima, la medica, ed il sano fieno possono nutrirle al piano ed al colle. In autunno le foglie anche sole degli alberi, e poca erba bastano. Le rape ed i pomi di terra, co' topinambour sono ottime per l' inverno. A dir breve tutto ciò che serve di nutrimento fra noi ai bestiami tanto di erba, di foglie verdi o secche, di grani, di radici e di farine, può alimentare benissimo una greggia. Aggiungasi il fieno di cui il maggengo ha la preferenza, purchè sia disseccato a dovere. Buona è pure la paglia massime di vena e segale ed ancora il favale. Bisogna però far succedere questi cibi in modo che o troppo sostanzioso o leggiero non se gli somministri. Possono nutrirsi di foraggio secco, purchè buono senza altro pascolo in inverno.

Ben si nutriranno le gregge separando le varie sorte di pecore ad impedire contrasti, e che le più forti rubino l' alimento alle più deboli. Alle madri, alle cagionevoli, ed agli agnelletti si riserberanno i migliori cibi. Alcuni tra questi vengono da principio rifiutati; ma poi vi si avvezzano o facendole patire un po' di fame o frammischiandoli. Le radici e le frutta debbono minutamente triturarsi. Taluna ricusa le rape? Sì sminuzzino e si mescolano a fieno e le mangerà. Una buona pecora di Spagna mangia circa libbre una e mezza del nuovo peso di buon fieno, non dandosi ad essa altro nutrimento. Ma è verissimo che deve questa variare in ragione del volume delle pecore, e della minore o maggior dose di sostanza alimentare che contiene il cibo che si dà. Non può stabilirsi il numero dei pasti. Basteranno due, cioè uno la mattina ed uno la sera quando si mandano al pascolo: ma ve ne vorranno quattro se non escono. È essenziale tenerle fuori dell' ovile quando in esso si prepara il cibo. Chi avesse poco nutrimento nelle stagioni critiche, avverta di distribuirlo in modo che siano egualmente nutrite per tutto il tempo, mentre sarebbe svantaggioso lo alimentarle bene da principio, e poi farle stentare.

I terreni asciutti, elevati, e di natura sciolti sono i migliori pel gregge. In luoghi bassi, umidi ed argillosi o non prosperano o periscono. Sonovi però delle razze di pecore, alle quali nuocono meno anche le seconde località. Al monte ed al colle vengono più belle perchè migliori vi sono i pascoli, nè debbono temere troppo il sole. Ma nel piano ancora perchè secco e ricco di alimenti possono educarsi, e l'armento del più volte lodato *Bassi*, nella campagna di Lodi può servire di prova. Il mantovano ed il ferrarese hanno pecore in copia, ed in quest' ultimo paese a' nostri giorni si vanno propagando e vi prosperano, particolarmente dopo che l'uso del gesso vi opera colà grandi prodigi nell'accrescere i foraggi. Sia che pascano in piano od in monte, abbiavi di che ombreggiarle ne'grandi calori e ripararle dalle improvvise intemperie. Tengansi divise in tre branchi le numerose gregge, cioè uno

di arieti, uno di pecore a l'altro di agnelli. Prosperano più, quanto più spesso si conducono al pascolo. Si tengano all'ovile gli agnelli fino a sei mesi, quando piove anche leggermente. In inverno si guideranno all'aperta, sempre che non sia coperta la terra da gelo o freddo forte. Ai piano in pascoli ricchi ed umidi non mai si faranno pascere le pecore con erba bagnata o da pioggia o da rugiada. Ne'luoghi poveri d'erba, naturalmente asciutti, non farà male, se loro si permetta talvolta il farlo. Andando umide a lungo le stagioni si terranno all'ovile nutrendole per un giorno di secchi cibi, poi diasi loro un po'di sale, quando vanno al pascolo. Ciò riguarda il monte. Nei dì piovosi al piano, o ne' luoghi umidi non si fanno uscire. L'erba coperta di brina non deve darsi. Chi abbia prati naturali od artificiali ricchi non vi conduca le pecore che dopo averle guidate sopra terreni poveri, e non vi si lasceranno più di mezz'ora, nè quando l' erba è alta, e non mai a primavera inoltrata, nè in estate ed al principio d'autunno allorchè sono stati irrigati di fresco. In generale poi nei fondi bassi non vadano pecore se le erbe non sieno bene asciutte, ed in tempo che vi pascoleranno, si darà ad esse giornalmente il sale. Pura e limpida sia l'acqua, chè la fangosa nnoce; nè sia fredda troppo in estate. Due volte si abbevera il gregge che si pasce con secchi cibi, ed una se di sostanze verdi entro le 24 ore. In estate si lascino bere a loro voglia, ma non mai quando sono riscaldate da lungo viaggio. Meno si abbevereranno nelle bagnate o troppo umide stagioni.

Lo stabbiare colle pecore non è per chi voglia una lana fina. Ma siccome un tal costume generalo non potrà, e forse in qualche luogo non converrà toglierlo, perciò 1.° Si escludono dallo stabbiare gli agnellini, le pecore deboli inferme, e prossime al parto. 2.° Mal si stabbierà in ore calde, o quando piove. 3.° Si baderà che sianvi erbe di che pascere le pecore, altrimenti un tal costume è loro nocivo. D'ordinario fra noi si conducono in luoghi poverissimi. Il gregge soffre, e poco guadagna il campo. 4.° Non si facciano a questo effetto viaggiar troppo. 5.° Si facciano le reti, od i cancelli atti a trasportarsi facilmente. Siccome però una delle proprietà dolle lane è che si mantengano morbide, sarà meglio tenerle all'ovile sopra un letto il più delicato che permettono le circostanze.

Pecora salata, pecora sanata dicono gli abitatori dell'antica Marca, per indicare quanto il sale sia utile al gregge. Ma non è poi assolutamente necessario a quelle pecore che sempre sono ben nutrite, e ben abbeverate, e tenute in buoni ovili. Ne'luoghi bassi però, ove non è buona la bevanda, e sovente nebbie e piogge rendono umida l'aria, diventa indispensabile. Non può veramente fissarsi la quantità del sale da distribuirsi, dipendendo dalla varia costituzione degli animali. Meno occorre ne'luoghi asciutti ed alti, o dove meglio sono tenuti, e più devesene distribuire quanto più sono deboli. Pare però che un'oncia e mezza di sale al mese per ogni pecora, da porgersele in tre o quattro volte, possa bastare. Alcuni salano le foglie. Così preparano dei barili di foglie di vite. Agli agnelli non conviene darne che dopo i sei mesi. Si darà il sale nell'ovile mescolandolo ad un po' di farina o semola; o si spargerà nel pascolo ove minuta, fitta e corta sia l'erba. Fin ora non si è trovata sostanza che veramente supplisca al sal comune. Taluno ha preteso che spargendo le varie sostanze secche alimentari di orina di pecora sana e fatte leggermente fermentare, possa se non altro eccitarsi con questo mezzo l'appetito al gregge. Non ho fatti che mi provino l'utilità di questo processo.

La pecora è soggetta a moltissime infermità. Ciò che è peggio si è che i medicamenti interni nella loro cura poco o nulla giovano. Quelli da cui si ha più vantaggio, sono quelli che si possono impunemente dare in gran dose a modo di bevanda. Il troppo moto, o la mancanza di esso, il soverchio caldo o freddo, le continue piogge, la bevanda impura, il pascolo umido o troppo grasso, e principalmente la penuria e la cattiva qualità degli alimenti, sono le cagioni delle malattie. L'idropisia chiamato *cachessia acquosa*, che altri chiama *verminazione*, altri *pecora marcia*, altri *mal dei lumaghini* domina nelle gregge pasciute in luoghi umidi, o resi tali per colpa delle stagioni. Diminuzione d' appetito, leggiero smagri-

mento, pigrizia e lentezza più del solito, langnor d'occhi, scoloramento delle vene congiuntive, color delle parti rosse impallidito, sono i primi sintomi di questo morbo. Subito che appariscano si separi la pecora, si provveda che le altre non ne rimangano infette cambiando regime al gregge. Chiamasi il *mal del verme* tal malattia, perchè per lo più trovansi in gran quantità i vermi detti *fasciola hepatica*. La idatide (*taenia cerebralis*) produce il *capostorno*. È questa la sola malattia che non si può nè prevenire nè rimediare colle cognizioni che sinora abbiamo. Non affligge che le pecore di due anni. Si è preteso che giovi il trapanarle. Ma non è qui mia intenzione di parlare di tutte le malattie, e mi limiterò a dire di due troppo comuni per tacere delle altre. Prima è la rogna, che il pastore anche meno istruito conosce. Si previene colla nettezza, col cangiare spesso il letto, e soprattutto coll'essere attento a separare le bestie sane dalle inferme. Queste si curano facilmente col decotto di tabacco che per essere il mezzo più economico va preferito ad ogni altro. È bene il sapere che i merini ne sogliono essere attaccati più assai delle pecore nostrali. In mezzo all'unghie nel luogo ove si riuniscono, nasce talora una vescichetta che a poco a poco cresciuta, s'apre tramandando un umore puzzolente. Non curato questo morbo chiamato *zoppina* va a male tutta l'unghia. È contagiosa. Appena manifestasi vogliónsi levate le pecore prima che aprasi la vescica. Versando del vetriuolo di cipro o solfato di rame in polvere, si guarisce l'ulcera. Il fango, gli escrementi trattenuti troppo nel pecorile, e le acque a traverso le quali si fanno passare le pecore, sono accagionati di questa malattia. Chi non vuole che s'infermino, le nutra secondo che abbiamo detto, con economia, ma non le faccia stentare il cibo: non le stanchi con viaggi: le abbeveri bene, e ponga ogni cura a tenerle pulite. Giova qualche suffumigio all'ovile per mantenerne in salute gli abitatori. Molto sarebbevi a dire sulla lana. Indicherò le cose principali. Varia da razza a razza. Dove si tengono le mandre all'ovile, è più fina. Essa lo diventa meno, quanto più trovansi le bestie esposte all'aria. Quanto meno si tosano, la lana riesce migliore in alcune specie, come appunto nel merini. In altre se non si tagli all'epoca solita, si perde. La più lunga esiste sotto la gola e sopra la parte superiore delle cosce, e la più corta sulla testa, sul ventre e verso i piedi; la più grossa sulla testa e sulle gambe. Quantunque usino di lavare le pecore due o tre giorni innanzi la tosatura, pare che un tal metodo non debba ritenersi siccome il migliore; specialmente trattandosi di animali carichi molto di lana e non avvezzi alle intemperie delle stagioni. In ogni caso torna il lavarla dopo. Alle pecore nostrali si torrà due volte all'anno; ai loro agnelli però si taglierà una sola volta come ai merini. Se a quelle si tagliasse una sola volta, se ne perderebbe la metà. È meglio cominciare la tosatura quando abbiano due anni, perchè quantunque se ne perda forse sicon poco in quantità, la si guadagna in qualità. La migliore stagione è quella che lascia tempo alla pecora di rimettere parte di sua lana, onde non venga offesa nè dal caldo dell'estate, nè dal freddo. Sembra però che la primavera possa anteporsi. È meglio usare forbici picciole, perchè più pronta è l'operazione, e meno si tormenta la pecora. Terminata la tosatura si terranno le pecore riparate con maggior avvertenza dalle intemperie. Si toserà, se è possibile, in tempo di belle giornate.

Separisi la lana non solamente avuto riguardo alla differente finezza, ma ancora relativamente alla lunghezza e perfezione di ogni genere. Si ponga in sacchetti di tela cerata, e fortemente si comprima non solo per meglio conservarla,ma perchè meno scema di peso. Tengasi in luogo nè troppo umido, nè troppo asciutto. Conservasi molto meglio sucida che lavata. Chi vuole avere buone e belle lane bisogna che rinunzi al vantaggio dei latticini.

Oggi che veggonsi rivolti gli agricoltori a migliorare le razze col procurarsi pecore forestiere, conviene aggiungere alcuna cosa circa le avvertenze da aversi nel comperarle e nel farle viaggiare. Dei segni di salute della pecora si è detto abbastanza. L'età si conosce dai denti. Da prima ne mette otto incisori nella mascella inferiore e nessuno nella superiore entro il primo mese. Nell'anno primo cadono i due incisori di mezzo, e ne spun-

lano altri due più larghi. Nel secondo anno perdono i due laterali a questi, e diconsi di tre anni. Nel quarto anno perdono altri due denti, ed al quinto sono rinnovati tutti. Dopo il quinto anno si giudica dell'età loro dai denti molari più o meno consumati. Cadono gli incisivi verso gli otto anni. Fra le sane scelgasi la bestia che ha la lana più fina: preferiscansi le giovani pecore alle provette, e che siano nè troppo grasse, nè troppo magre. Si facciano marciare in branchi dividendo gli arieti; non mai in estate nè in inverno: non mai se sarà possibile per le vie maestre: non mai facendole alloggiare in altri pecorili, ma solo sotto portici o in istalle di cavalli: non mai nè prima della nascita, nè dopo il tramontar del sole; non per piogge, e non mai finalmente facendole camminare più di quattro o cinque leghe, cioè dieci o dodici miglia comuni.

Non è assolutamente necessario lo spedire le gregge al monte in estate. Chi sa e può procurar loro il conveniente governo, e far godere la frescura del monte ombreggiandole, le tenga al piano. L'economia rispettiva però può benissimo farle andare al monte dove certo l'aria vi è più favorevole pel gregge. Si toseranno prima di spedirle, aspettando a porle in viaggio quando sia cresciuta la lana, onde non soffrano freddo.

Tutti si lagnano che i nostri pastori poco conoscono il loro mestiere. Bisognerebbe istruirli, e soprattutto cercare di guarirli dai pregiudizi sommi dai quali sono invasi. In ragione che cresce il numero delle pecore, cala quello de' pastori. Uno per 100, due per 200 e tre per 300 non bastano. Quattro sono bastanti per 400, ed otto sono troppi per 800. Dove abbondano gli arieti ed i castrati, basta un numero minore. Chi voglia poi conoscere minutamente le cose da me abbozzate, vegga le opere che indicai al principio di questo capitolo, e dalle quali ho ricavato buona parte dell'esposto.

CAPITOLO IX.

Delle capre.

È moltissimo tempo che si declama contro la capra (*capra hircus*), il maschio della quale è chiamato *becco*. Quasi se ne vorrebbe l'estinzione. Ma a mio parere si ha torto. Bisogna rilegarla alle alte montagne, ed impedire che nuoca alle campagne coltivate, mantenendola da esse lontano, ma non però dobbiamo privarci dell'utilità che esse arrecano col latte, co' formaggi, col pelame e coi teneri capretti. Non v'è animale più economico giacchè mangia quelle erbe, che gli altri ricusano. Anzi vi è chi ha chiaramente fatto vedere che in alcune circostanze può tornare al monte il diminuire altre specie di bestiame, che più utile vi riescirà la capra (1).

Sia il becco alto di statura, di collo corto e carnoso, di testa svelta, di orecchio pendente, di coscia grossa, di gamba ferma, di pelo fitto e molle, e di barba lunga e densa. Non si accoppierà se non quando abbia compiuti i due anni, tutto che sia atto alla generazione appena dopo il duodecimo mese. Potrebbe coprire sino a 150 capre in tre mesi. Ma in questo caso egli è già vecchio ed inabile alla generazione di cinque o sei anni. Alcuni pretendono che il becco di colore rossiccio o nero sia da preferirsi: ma non vi sono fatti che veramente appoggino questa opinione.

Le capre bianche sono generalmente le più stimate. Sono atte alla generazione quando hanno compiuti sette mesi. Nessuno però dovrebbe permettere simili accoppiamenti che fanno degradare le razze. Ma l'avidità del falso guadagno del momento chiude gli oc-

(1) Barcelloni Co. Gabriele. *Lettera intorno alle capre*. Vedi *Nuovo giornale d'Italia spettante alla scienza naturale*. Tom. II, pag. 284 e seg. Venezia, in 4. Perlini — Gallo. *Giornata duodecima*.

chi al pastore, ed al padrone. Almeno due anni dovrebbe avere la capra che si accoppia. Sarà buona a propagare la specie se sia alta; di andatura ferma e snella, di groppa larga, di cosce ben nutrite, di mammelle grosse, di lunghi capezzoli, di pelo fitto, molle e unito e se abbia grosse e nerborute gambe. Volendo migliorare la specie sarà d'uopo il tenere le femmine lontane dai becchi sino che abbiano entrambi l'età di due ed anche tre anni, che sarebbe meglio. Non si accoppieranno passato il settimo anno. Ma nell'uso comune di lasciare uniti maschi e femmine, l'estrema lascivia della capra la fa ricevere il becco appena appena è atta al medesimo. Ogni branco di 100 non suole aver bisogno di più di un becco.

Quantunque le capre siano calde tutto l'anno bisognerebbe non accordare ad esse il maschio che nell'autunno e precisamente dal cominciar di settembre sino verso il finire di novembre e non in altro tempo, perchè portando esse cinque mesi e partorendo al cominciare del sesto, trovano i capretti dell'erba già cresciuta per nutrirsi. Non occorre nutrire con cibi calorosi il becco in tempo della monta, ma bensì se gli darà a mangiare un po' meglio, e si anderà segregando qualche giorno dalle femmine. Volendo assicurarsi di avere buoni allievi si deve prender cura delle capre massimamente alcuni giorni prima e dopo il parto. Si darà alle medesime del buon fieno tagliato ben minuto; e per tutto il tempo della gravidanza si baderà onde non patiscan la sete. Stentano sempre a sgravarsi,e bisogna che spesso il pastore le soccorra. Perciò sogliono far loro bere un bicchier di vino, tenerle in luogo ben riparato e piuttosto caldo, ed applicano alla matrice dalle piante emollienti formandone cataplasmi. Quantunque questi animali siano avvezzi all'aria aperta, pure ne' tempi piovosissimi e nell'inverno bisogna tenerli al coperto. Nulla qui dirò su questo oggetto, giacchè non potrei se non ripetere quanto ho detto riguardo all'ovile. Questi animali esigono di essere tenuti con somma proprietà. Molte vanno a male perchè soffrono assai per l'umidità, pel fetore, pel fango, e per gli escrementi che si tengono lungamente entro i luoghi della loro abitazione. Ogni giorno o almeno assai frequentemente, si dovrebbe rinnovare il letto. Le capre patiscono assai in tempo della gravidanza e del parto per sì fatte cagioni.

Al capretto che si vuole mangiare, bastano tre settimane di latte. Prima o dopo questo termine è d'infima qualità. Per avere buoni allievi si lasceranno poppare quattro o cinque settimane. Si avvezzerà bel bello a far senza del latte. Calcolano esservi bisogno di cinque settimane, computati ancora quei giorni ne' quali comincia a mangiare dell'erba.

L'età delle capre si conosce dai denti come quella delle pecore. Vivono circa 12 anni. Questa specie di animali è quella che mangia di un maggior numero di piante, o precisamente di quelle che si ricusano dagli altri animali. Si fanno ascendere a 600 e più i vegetabili de' quali può pascolarsi. Riesce benissimo al monte ed all'alpe. Anzi nei paesi freddi e più alpestri è più voluminosa, mentre al piano ed anche ne' siti montaneschi ma caldi è più picciola. La carne del capretto nato di capra allevata al piano è d'inferiore qualità. Ha il vantaggio che va dove non possono andare i bestiami grossi, e si compiace delle più orride balze, e di saltellare fra i dirupi. I pascoli grassi, le praterie umide, ed i luoghi dove abbondino le acque stagnanti, sono per esse micidiali. Si lasciano uscire la mattina quando l'erbetta sia ancora rugiadosa. A tale armento però non si lascia mai pascolare l'erbe coperte dalla brina. Alle 10 nell'estate ed ancora prima si richiamano, nè si permetterà più ad esse l'uscire se non passata l'ora terza pomeridiana. È necessario il salare qualche volta l'acqua che debbono bere. Chiunque compra delle capre, per assicurarsi se siano sane, le faccia subitamente bere. Qualora ricusano, sarà certo che non si sentono bene, ed egli si guarderà bene dal comperarle. Quelle medesime sostanze che possono servire di nutrimento alle pecore, si adoperino per le capre, avvertendo che la maggior bontà o quantità di latte dipende dal miglior alimento. Una capra ben nutrita può fare sino a quattro pinte, antica misura di Francia, di latte. Fra le diverse sorte di latte di

animali domestici è quello che contiene maggior quantità di principi caseosi, onde se ne fa il più delicato formaggio. La capra allatta altri animali e fin ancora de' bambini; lo che rende pregiabile questo animale, e conosce testimoni di vista di un tale servigio che la capra presta all'uomo. Il capretto si castra come l'agnello a sei mesi, e si formano animali per cavarne il sevo. Chiamansi *magliati*. Sono abbastanza noti i profitti che dà la capra, perchè abbia qui a parlarne tanto pel laticini, che per le cuoia e pel pelo.

È soggetta alle malattie stesse della pecora; ma più particolarmente all'idropisia cagionata loro secondo alcuni, dal soverchio bere, ed è perciò che raccomandano di non lasciarle troppo spesso dissetarsi. Quantunque generale sia la guerra che si fa a questi animali, non mancano alcuni i quali in vista dei vantaggi che se ne possono ricavare, hanno preso a difenderli. Meglio operarono quelli che hanno cercato di trovare i modi onde impedire i danni che arrecano. E perchè non si potrebbe attaccare al collo di questi animali quando si conducono al pascolo, un battaglio che lasciandoli in libertà di mangiare l'erba non permettesse a loro di alzare il capo e lacerare le tenere messe degli alberi? Perchè non unire un certo numero ai branchi delle pecore, e sottometterle alle leggi medesime? Questi sono ottimi suggerimenti. Sarebbe però desiderabile che se ne confermasse l'utilità con una lunga serie di fatti. L'autore delle belle annotazioni alla seconda edizione degli *Elementi di agricoltura* di *Mitterpacher* assicura che si introducessero nel paese nostro le capre di Angora, ma che furono poi trascurate. Per altro reggono benissimo fra noi, e sarebbe vantaggioso assai il farne acquisto. Debbono però tenersi in luoghi non coltivati e rilegarsi sulle alte montagne.

CAPITOLO X.

Del porcile. Della scelta del verro. Qualità della scrofa. Avvertenze per l'accoppiamento. Del parto e dell'allattamento. De' majali. Del cibo e bevanda convenienti a questo gregge. Dell'ingrassamento de' majali. Cenni sulle malattie loro. Usi delle carni e cuoia.

La Gallia Cisalpina era altre volte celebrata antichissimamente per la copia e bontà degli animali porcini che alimentava, come può vedersi in *Polibio*. Ora il loro numero è molto diminuito, e generali sono le querele che non traggasi da questo ramo di economia tutto il profitto, che pure si potrebbe. Del primo ne è cagione il diboscamento, giacchè altre volte abbondavano le nostre pianure di querceti posti in pianure umide, onde ottimo era il luogo per la razza porcina. Del secondo, giusta il pensar di taluno, viene accagionato il cattivo regime di questi animali. Ora siccome assai poco dicono gli autori nostrali del modo di bene educarli, così ho stabilito di particolarizzare alquanto un tale soggetto.

E primamente vengo a dire dell'errore universale intorno all'alloggio in cui si tengono nell'Italia i porci. Siccome si veggono specialmente in tempo di estate rivolgersi pel fango, e come deliziarsi in quella sozzura, si è creduto, che s'ingrassi più quanto più tengansi tra il sucidume. Ma osservando le abitudini di questo animale vedremo che ciò che credesi effetto di amore alla bruttura, è un sollievo che trova l'animale estremamente caloroso rinfrescandosi per l'una parte coll'umido, e venendo insieme a sentirsi solleticare dalla prurigine noiosa che spessissimo lo tormenta. Se noi osserveremo un maiale che si pone ad ingrassare, troveremo che se venga costretto a posare sul proprio escremento, non ingrassa. Siccome poi egli spesso trae alimento dalla terra o dalle radici che estrae, o dai vermi od insetti che in quella annidano, così necessariamente deve grufolare. Ma la pulizia è l'elemento principale dopo il buon cibo per avere bei maiali. In fatti troviamo in *Columella* il seguente precetto. « Sovente poi il diligente guardiano spazza il porcile, e più

« spesso i serragli, sendo che questo animale benchè sozzamente adoperi nel pasturare,
« richiede però morbidissimo letto ».

Il porcile non dovrebbe essere alto meno di due metri o due metri e mezzo. In esso dovrebbero esservi luoghi distinti pe' maiali, pe' verri, per le scrofe pregne e lattanti, e per le scrofe giovani. Il mescolare alla rinfusa questi animali è nocevolissimo. Affinchè non sembri a taluno che io porti le cose all'eccesso, aggiungo qui cosa ne dice il citato *Columella*, il quale in questo non fa se non ripetere quanto avea detto *Varrone*. « E non vo-« gliònsi come nelle altre gregge tutti chiudere insieme i capi, ma sotto ai porticati far « dei serragli, nei quali le scrofe o dopo aver figliato o ancor pregne racchiudansi; per-« ciocchè tali bestie principalmente, allorchè a schiere ed alla rinfusa vengono chiuse del « pari, l'une sopra le altre si corcano e schiacciano i portati. Per lo che.... s' ha da co-« struir serragli all'altezza di quattro piedi onde non possa la scrofa travalicarli: nè deb-« bono essere coperti, affinchè al di sopra il guardiano riscontri il novero dei porcellet-« ti.... È comodissima cosa il costruire i serragli, mettendo a tale altezza le soglie che « possa la nutrice uscirne, ma non il lattante passarvi sopra ». Il serraglio pel porco da ingrassare dovrà essere largo un metro e lungo due e mezzo. Gli antichi volevano piuttosto all'oriente, o a tramontana volto il porcile, che al mezzogiorno. In generale è meglio che abbondi anzi che manchi lo spazio. Nel porcile vogliovi porte e finestre come nell'ovile. Soltanto è necessario che pel danno che i maiali sogliono fare grufolando, sia il pavimento lastricato. Ho veduti alcuni serragli per ingrassare, fatti all'incirca secondo le regole sopraccennate, e colle mangiatoie al di fuori, onde non abbisogna entrarvi per dare alle bestie il cibo; ma non trovai che alcuno ve ne fosse per tenere separate le altre classi di questo gregge.

Vi sono varie razze di porci. La nera e la rossa si disputano il primato fra noi. I bianchi non pare siano i più apprezzati. Non abbiamo, a quanto ho potuto osservare, fatti per assicurarci quale sia la razza che assolutamente meriti la preferenza fra noi. Il verro che è il maschio della sua specie, deve avere occhio piccolo e vivace: testa grossa, collo grande e glanduloso; gambe corte e grosse, grifo corto e volto all'insù, ventre sporto, e grandi natiche; e sia quadrato o rotondo anzi che lungo. La scrofa sia di razza feconda. Quella che mette alla luce pochi porcelletti la prima volta che è fecondata, non suole riuscire delle migliori. La corporatura sia simile a quella del maschio, ma alquanto lunga. È noto che questi animali sono fecondissimi, se non che in proporzione che più figliano, più presto invecchiano, ond'è che non devesi mai permettere ad una scrofa il fecondarsi che due volte all'anno.

All'età di sei mesi il verro è atto al suo uffizio, e cessa verso il settimo anno. Ma è meglio aspettare che abbia compiuto un paio d'anni, e se ne potrà valere sino al quinto. Non manca chi assicura che può accoppiarsi d'otto mesi e farlo cessare di diciotto senza che la razza degeneri. Gli antichi non volevano che gli si assegnassero che 10, o al più 15 scrofe. Pare che il numero non debba eccedere le 18 se vogliansi mantenere robuste le razze. Il verro giunto ai due anni diventa feroce ed ottimo guardiano contro il lupo. Cresce naturalmente sino a cinque anni e vive sino ai venti.

La scrofa non si farà coprire innanzi che abbia compiuti i due anni, e non mai passato il settimo. È fra gli animali domestici il solo che non iscacci il maschio quando è gravida Onde allora ad evitare molti inconvenienti bisogna assolutamente separarla dal verro. Porta centotredici, o centoquattordici giorni. Si è detto che non oltre a due volte devesi accoppiare la femmina, e ciò onde i porcellini vengano meglio nudriti. Quei che nascono da madri che più spesso ricevono il maschio, riescono sempre più deboli. Quando si tratti di porcellini che si vogliano educare, si farà coprire la scrofa dalla metà di novembre sino a giugno. Per tal modo i neonati hanno tutto il tempo per fortificarsi innanzi l'inverno, o resistono meglio al freddo.

Quando dopo avere lasciato alcuni giorni il verro colla scrofa si può credere che questa sia già fecondata, allora se gli toglie il maschio, e si comincia a nutrire un po' meglio, badando però a non ingrassarla. Ciò sarebbe un metterla a repentaglio, o di non potere partorire, o di schiacciare col proprio peso la prole.

La scrofa ha dodici mammelle. Sovente partorisce oltre a dodici porcelletti. Il *Biroli* assicura nel volume quarto del suo *Trattato di agricoltura* di averne veduta una che ne partorì oltre a 30. Ma non conviene lasciarne allattare che otto o nove al più. Il porcaio deve attentamente vegliare al momento nel quale sta per partorire. Bisogna aver pronto del nutrimento. Un mescuglio di latte e d'acqua entro cui siasi fatto cuocere un po' di orzo allora quando è tiepido, le gioverà assaissimo; siccome tutte le lavature di cascina e di cucina, alle quali sarà bene l'aggiungere un poco di siero inacidito. Sono ancora divisi gli scrittori e naturalisti nell'attribuire alla scrofa il delitto di mangiare la sua prole in mancanza d'altri alimenti. Non manca chi pretende ciò essere falsissimo. Pure a rimuovere qualunque pericolo si nutrirà la madre due o tre giorni antecedenti al parto, e nei due o tre immediatamente consecutivi con un cibo sostanzioso da satollarla, e si intingeranno, volendo, alcune spugne entro una decozione di coloquintide o simile altra sostanza amara, e poi se ne laveranno i neonati. Ma tutti convengono che la scrofa che ha presente un cibo qualunque all'atto del parto, non molesta i figli. In alcuni luoghi usano crusca; in altri fava ridotta in farina, od in una specie di polvere. Prima che la scrofa siasi sgravata, si sarà condotta entro un serraglio particolare che non dovrà essere comune ad altri che ai porcellini. Sentasi *Columella*. « Sia (il porcaio) vegliante, lesto, industrioso, attento. Di tutte le scrofe da lui pasciute le quali abbiano figliato o no, deve rammentarsi, « per osservare il parto di ciascheduna. Sempre abbia l'occhio a qualunque sia per partorire, e chiuda nel serraglio affinchè quivi deponga il portato. Indi faccia tosto memoria « di quanti nacquero e quali, ed abbia grandissima cura che niuno sia da straniа nutrice « allevato, dacchè i porcelletti con somma facilità se fuori del serraglio scamparono, si « frammischiano; e la scrofa quando si è coricata, del pari alla prole altrui che alla pro« pria porge le poppe. » Ogni porcellino sceglie la sua. I più vigorosi si attaccano a quelle che sono più all'insù. Questi si lasciano vivere, qualora se ne dovessero tôrre per alleggerire la madre.

Si è detto che non debbono risparmiarsene mai più d'otto o nove. Pure per tre settimane si lasceranno tutti poppare. A quest'epoca si leveranno i più deboli da uccidersi per cibo, che suole essere ricercatissimo. Bisogna con molta cautela levarli. Perciò si fa uscire la madre dal serraglio, e poi si conduce in luogo ove non oda il grugnito della prole, lo che è facilissimo d'ottenere, seminando la via che si vuol tenere con un poco di ghiande. Fatta la separazione si può rimettere la scrofa senza pericolo. Si conservano i maschi, perchè anche non servendo alla propagazione diventano ottimi maiali. Le radici cotte e minuzzate nel siero, ed unite ad una discreta dose di orzo, sono il cibo che meglio conviene alle scrofe. Non si ommetta di provvedere dell'acqua in un vaso però poco profondo, onde i porcellini non si anneghino andando entro il vaso, cosa facilissima.

Quindici o venti giorni dopo la nascita, si comincerà a dare ai porcellini del siero caldo, entro il quale stemperato sia della farina d'orzo, o di segale, o di maiz o di qualsivoglia cereale. La quantità di questi ingredienti deve esser misurata dalla forza dei neonati, avvertendo di accrescere la dose in proporzione che quelli rinforzano. Il porcaio deve attentamente osservare se la madre abbonda di latte. Se la prole nei primi giorni di vita è mal nutrita, non potrà poi, fatta adulta, arrivare alla conveniente grossezza. I porci posti in vicinanza delle cascine, o educati nelle case rustiche nelle quali si fanno latticini, e dove la cucina ha sempre qualche avanzo, riescono per questo i più robusti, giacchè nella loro tenera età si nutrono meglio degli altri. Per islattarli si comincerà quando la madre è lontana, a dar loro del latte quagliato caldo. Si lasciano in capo al mese uscire al campo

guardandoli però coo diligenza. A poco a poco si avvezzano inacosibilmente al vitto ordinario. Bensì per qualche tempo è necessario di oon cibarli insieme col rimanente della mandra. I maiali, i verri e le scrofe rubberebbero ad essi l' alimento, e potrebbero talora risultarne gravi inconvenienti. Tutte queste picciole diligenze tendendo a fortificare la costituzione dell' animale, lo preparano assai bene a riuscire all' uopo al quale viene destinato.

Il porcellino può slattarsi quindici giorni prima, se abbiasi avuto il comodo di nutrire la scrofa lattante con lattuga. Due mesi e non oltre è il tempo che deve permettersele di allattare, altrimenti si debiliterebbe troppo per la seconda gravidanza. La prole, passati tre o quattro giorni, non riconosce più la madre. Il porco privato della facoltà di generare chiamasi *maiale*. Una tale operazione si deve fare o quando l' animale ha sel settimane, od ha sei mesi, o quando abbia cessato di servire alla generazione. Nella prima epoca la sua carne è più delicata, ma non ingrossa giammai molto. Sarebbe a preferirsi l' ultima se l' operazione non fosse un poco pericolosa, specialmente quando il porco passa il quinto anno. In generale può castrarsi d' ogni età. Diventa poi indispensabile il fare la castrazione ben esatta. Se ciò non avviene, rimangono all' animale ancora degli stimoli, comunque impotenti che rendendolo inquieto non gli permettono d' ingrassare. I nati in primavera riescono i migliori. Anche alle scrofe tagliasi tutta l' ovaia. Ma sono da avvertire in generale le seguenti cose. La castrazione nei maschi fatta prima che l' animale sia atto alla generazione non permette a loro l' ingrassare, perchè non sono ancora del tutto formati. Fatta quando cessano di generare, domanda molta cura a prevenire l' infiammazione. Alla scrofa se non tagliasi tutta intera l' ovaia, si corre pericolo di vederla pregna.

Il modo di cibare questa razza di bestiame è di due maniere, che voglio ambedue riportare. Una è all' italiana, che riferirò colle parole di *Columella*. « A questo bestiame, « dice egli, si confà qualunque cibo villesco: poichè e ne' monti e ne' piani pascola acconciamente: meglio però in paludose, che in ssaetate campagne. Convenientissimi « sono i boschi vestiti di quercia, di sughero, di faggio, di cerri, d' elci, d' ulivastri, di « terebinti, di nocciuoli, di frutte selvatiche, qual' è il biancospino, il baccello greco, il « ginepro, il loto, il pino, il corniolo, il corbezzolo, il prugno, il paliuro, i peruggini, conciosiachè maturano lo differenti stagioni, e satollano quasi per tutto l' anno la greggia. « Ma dove è scarsezza d' alberi andremo in cerca di pasto terragno, preferendo il limaccioso al secco, acciocchè possano grufolare nella palude, e trar di sotterra i lombrici e « voltolarsi nel fango, che è a questo bestiame gratissimo, ed altresì valersi delle acque « io copia: perciocchè gli è giovevole il farlo nella state principalmente, e lo scavar radi« chette dolci di macchie acquaiole, come di scirpo, di giunco e di canna spuria, volgar« mente detta *cannuccia*. Per altro la colta campagna fa ingrassare le scrofe qualora sia « erbosa e piantata di più maniere di frutti, sicchè nelle differenti stagioni dell' anno dia « mele, prugne, pere, più sorte di noci e fichi. Nè però quindi si risparmieranno i gra« nai, che spesso colla mano vuolsi dar la pastura, quando manca al di fuori; per lo che « moltissime ghiande si debbon riporre, e nell' acqua delle cisterne, o ad affumarsi su i « tavolati. Fave ancora ed altri legumi son da concedersi allorchè il vile prezzo lo per« mette; e di certo in primavera quando sono ancora latticinose le verdi pasture che dan« neggiano per lo più le scrofe. La mattina dunque prima che escano a' pascoli si ha a « sostentarle co' cibi tenuti in serbo, acciocchè dall' erbe immature non sia loro mosso il « ventre, nè per tale incomodo il bestiame dimagri ». Il primo tra i cibi registrati da *Columella* è la ghianda, e già *Varrone* prima di lui aveva lasciato scritto che una tal razza si alimenta principalmente di ghianda. È certo che appunto il diboscamento avendo reso un tal frutto molto più scarso, ha moltissimo influito sulla qualità del maiale che in tutt'altra foggia alimentato non riesce giammai tanto bene. E per questo stesso non cesserò mai dal persuadere che s' abbiano a popolare nuovamente le campagne nostre del piano e del

monte di qualche genere che ci fornisca ghiande in abbondanza. E siccome ogni anno la quercia si veste di essa ed alternano gli alberi ghiandiferi, così ogni attento agricoltore dovrebbe porre attenzione negli anni nei quali ampia se ne fa la raccolta, di conservarne per l'anno successivo o seccandoia nelle stufe, o almeno seppellendola.

Quelli che alla bontà e sodezza delle carni, qualità che sole possono far riuscire le diverse maniere di salumi, per le quali sino dai tempi anteriori ai Romani erano famose queste contrade, preferiscono la mollezza, perchè di maggior volume riescono, otterranl'intento pascendoli con avanzi delle fabbriche di latticini ovvero all'oltremontana. Piantisi per esempio un campo di pomi, o di peri di terra, o di carote, o di altra tuberosa radice. In esso si lascino entrare i maiali, avuta soltanto l'avvertenza di non permettere ad essi tutto ad un tratto lo stendersi in ogni angolo. Ma si farà in modo con uno steccato a proposito che tutta affatto rimondino quella parte che loro venga assegnata. Poi si rimuova lo steccato, e si continui sino che tutto abbiano esattamente grufolato. Non manchino i truogoli entro i quali siavi di che abbeverarli. Una tal foggia è certamente, quando la qualità del terreno asciutto lo comporti, ottima, anche perchè il maiale grufolando smuove la terra e la prepara in modo che con una semplice erpicatura potrebbe seminarsi a grano. Ma poichè l'indicato costume della specie porcina riesce incomodo assai, specialmente quando vogliansi mandare nelle praterie, od in altra terra, usano alcuni di appendere al collo dell'animale certi telai triangolari che non permettono all'animale di penetrare col grugno entro la terra, senza però toglierli di potere liberamente pascolare l'erba. Anzi un tal metodo si dovrebbe rendere più universale, e minor danno ne verrebbe ai campi.

Dopo le ghiande, il miglior cibo lo danno i cereali, le civaie e le sanse. L'acqua sia pura. Almeno due volte la settimana dovrebbero spazzarsi i porcili, e rinnovarsi il letto. È un errore non ancora svanito quello di credere che il letame porcino sia dannoso. Anzi un bravo economo, cambiando spesso il letto all'animale, lo aumenterà, e ne farà uso in tutti i casi in cui gli occorra governare fondi freddi come dicono. Qui è da notare che trattandosi di fare letto alle scrofe pregne non bisogna abbondar molto, perchè nuoce loro il trovarsi sepolte in mezzo al fieno o paglia o stoppie che a tal uso venga adoperata. I maiali si manderanno a pascolare due volte al giorno. Ma in primavera ed in autunno quando le erbe abbondano, badi il porcaio a non lasciarli a loro voglia pascolare. Sia pur vero che ed il trifoglio e l'erba medica possano alimentare assai bene la razza porcina, lo che per altro non dovrà mai intendersi relativamente alla sodezza e bontà della carne, non è men vero che data in copia produce cattivo effetto nella salute dell'animale. Ad esso nuocono gli avanzi delle beccherie, e di qualunque rimasuglio di carne cruda. Ottimi sono per lui i beveroni fatti co' rimasugli di cucina.

Non v'è agricoltore che non allevi uno o più maiali per ingrassarli. In qualche paese ne vediamo dei grandissimi, e che non sono forse minori di quello del quale narra *Varrone* avere un sorcio fatto nido, e partorirvi, lui vivo ancora. Vari sono i metodi di ciò fare. L'arte di essi è fondata sulla castrazione, sulla scelta del tempo d'ingrassare, sul regime in cui deve tenersi l'animale, e finalmente sulla qualità del cibo. In qualche luogo del nostro paese castrano i porci in capo a 30 giorni, nè si lasciano vivere oltre ai due anni venendo ingrassati nel secondo. Potrebbero ingrassarsi come si è detto i verri resi inabili. Siccome per tale effetto debbono castrarsi, così si badi bene a non permetter loro, nelle due ore che seguono la castratura, di bere. Allora essi hanno la febbre. Una bevanda li porterebbe a perire. È nell'autunno che vogliono essere ingrassati. Ciò è secondo l'ordinario procedere della natura, mentre è allora appunto che gli animali ingrassano più. È pure certo che soltanto in inverno è buona la carne porcina. In estate è cattiva o pericolosa. Quindi in alcuni paesi eravi legge che non permetteva macellare alcun maiale se non all'ultimo di settembre. Aggiungasi a tutto ciò che i salumi fatti nel cuore della rigida stagione sono quelli che durano.

Una condizione assolutamente indispensabile per fare ingrassare un maiale è che si lasci riposare e si ponga in latato di una quiete perfetta. Perciò si preparerà il serraglio in luogo oscuro e remoto il più che si può da qualunque strepito. Sia al coperto sotto un porticato, onde il freddo non incomodi chi deve abitarlo. Qualcheduno consiglia a cacciar sangue all' animale che si pone ad ingrassarlo. Negli *Annali dell'agricoltura* trovasi qualcheduno de' vari metodi che adoperansi per questo, come ne' vol. VII, IX, XI, ec. Ognuno però sceglie il processo che trova il più economico. La ghianda deve farne il nerbo; nè vi è alcun italiano che preferisca il maiale alimentato alla cascina a quello nutrito con ghiande. Il primo è destinato pel consumo giornaliero, ed i buoni salumi, lo ripeto, si fanno solamente col secondo. È pel *san Martino*, o poco dopo che sogliensi porre ad ingrassare. Sono sconosciuti fra noi i narcotici, che altrove danno onde facilitare l'ingrassamento dell' animale. Cominciano dall' affamarli alcun poco. E ciò giova perchè aizza la fame. Poi a poco a poco vanno crescendo l' alimento, avvertendo che due volte al giorno bisogna dargliclo a forma di beverone o di polenta. Le farine, le radici e simili, ben cotte, ma che non siano troppo riscaldate, sono ottimo mezzo a farlo ingrassare. La ghianda non deve risparmiarsi. Sarà ben fatto il dividere i pasti in varie porzioni, e lasciare qualche spazio fra un pasto e l'altro. Quando poi s' accorgesse che l'animale non comincia fra pochi giorni ad aumentarsi di volume, allora è mestieri darlo al macello, altrimenti va a male. In due mesi poco più s' ingrassa. Ma alcuni prolungano sino verso il quarto. Forse ciò dipende dalle varie razze. Dove le castagne, anche selvatiche abbondano, si possono considerare come un ottimo succedaneo alla ghianda. È da notarsi una legge esistente già in alcune parti degli antichi stati di Milano. Era vietato ingrassare colla sansa, volgarmente *panello* di noci, perchè sembra che facilmente irrancidiscano i salumi.

Si possono vedere presso gli autori le malattie che affligono il porco e che a lui sono comuni cogli altri animali. Io qui farò menzione di poche che pare principalmente gli siano particolari. La lebbra chiamata *ladrerie* dai Francesi, consiste in alcuni grani simili a que' della gragnuola (onde i latini tale morbo chiamarono *grando*) bianchi, rotondi sparsi qua e là, grossi come una lente, ruvidi al tatto. I porci da latte ne vanno esenti. I tempi piovosi e nebbiosi, ma più la dimora nel fango, il trovarsi in porcili sommamente caldi e ristretti, l'essere mal tenuti, e nutriti con alimenti cattivi, sono la cagione di un tal morbo che difficilmente curasi. Si tengano gli animali sani separati dagli infermi, quantunque questa malattia non sia contagiosa. I porci di qualunque età vengono assaliti in tutto il corpo dai morbilli o scarlattina, che consistono in macchie rosse per lo più dilatate. Il fuoco sacro si appalesa con inquietudine, inappetenza e torpore che dura cinque o sei giorni. Poi cominciano a vacillare. L' animale ha le orecchie fredde e le porta penzoloni. Non può sostenere la testa. La lingua cangia di colore; il fiato è puzzolente, egli scola dai naso un muco viscido, e sotto il ventre se gli vede il rosso indicante la risipola. Il salasso e le bibite frequenti di acqua fatta con farina di orzo e di aceto, sono i rimedi da usarsi per questa malattia. La lebbra può arrestarsi in principio secondo alcuni, ma pare meglio disfarsi dell' animale, onde la spesa occorrente pel maniscalco non divori il prodotto dell' animale (1).

La *taricotecnia* od arte di salare le carni fu mai sempre oggetto di privata e pubblica economia italiana, e sappiamo da *Polibio* che in questi nostri paesi si salavano i maiali per uso delle armate ancora. Per fare ottimi salati scelgasi sempre maiale che non abbia meno, nè più di due anni. Mi contenterò di riportare qui il metodo da *Catone* preferito per

(1) Misley. *Descrizione e cura della malattia serpeggiante su i maiali del dipartimento del Panaro*. Modena.

Gandolfi Gaetano. *Sull'Epizoozia dei maiali che nel* 1806 *ha regnato nel dipartimento del Reno*. Bologna, in 8.°

salare i prosciutti, rimettendo al magazzino georgico, ed al vol. V e VI della *Biblioteca di Campagna* compilata dal *Gagliardo* (1) per le maniere di fabbricare le varie specie di alcuni principali conosciuti in Italia. Così dice il maestro latino. « In fondo al tinozzo stendasi del sale ben trito. Metti poscia sopra questo strato un prosciutto colla cotenna in giù, ed alterna il sale co' prosciutti, e l' ultimo sarà di sale affatto ricoperto. Dopo cinque giorni levasi dal tino, e si ripongono nuovamente, ma in ordine inverso così che trovisi alla sommità del tino, quel prosciutto che prima toccava il fondo, alternando ogni prosciutto con uno strato di sale. Passati dodici giorni, si caveranno, e si torrà ad essi il sale, e si terranno appesi all'aria. Dopo tre giorni vogliono ben unti di olio, ed appesi in luogo opportuno per affumicarli. Nel terzo giorno si levano, si tornano ad ungere coll'olio ed aceto, e si appendono in dispensa. » Alcuni prescrivono una libra di sale per ogni dieci di carne da salare. Un avvertimento credo indispensabile relativo a questa materia. Le ricette che si trovano nei libri, molte volte sono inesatte; e può essere questo uno dei motivi pe'quali certi salumi non riescono in un luogo, mentre sono eccellenti in un altro. Non di rado la mano dell' operatore ha la massima colpa di questa non riuscita. Poi è da notarsi che la qualità delle carni varia moltissimo da un luogo all'altro, non solamente per ragione del cibo; onde per esempio la carne di porco nutrito con vinacce deve avere sapor diverso da uno alimentato con ghianda, ma per la diversità delle acque. Io non so bene se siasi posta mente a questa circostanza. I maestri in industria potranno illuminarci. Ogni paese d' Italia pretende la premineenza in uno special genere di salumi, così Modena nei *cotichini*, Bologna nelle *mortadelle* ec.

CAPITOLO XI.

Del cane. Del gatto. Cenni sopra alcuni quadrupedi che fanno gran male all'agricoltura.

Il cane è un animale che quantunque nulla dia all' agricoltore ed al pastore, è ad entrambi essenzialmente necessario, perchè serve a loro di guardia. Il pastore si guarentisce per le sue cure dai mali che gli farebbe il lupo. Il miglior cane della specie chiamata dai naturalisti (*canis familiaris*) per guardare il bestiame, è il cane mastino. Abbia questo grande testa, ciglia larghe, occhi vivi, lucenti e fieri; orecchie lunghe, bocca larga, latrato spaventevole, amplo petto, corpo grosso e raccolto, gambe grosse e pelose e ben piantate, coda lunga e sottile, pelame bianco e fino onde meglio imitare il colore delle pecore. Si farà dormire all'aria aperta, non mai si terrà al fuoco. Un altro cane pure abbiavi per guardia della casa. Di notte erri libero pel cortile: di giorno sia legato alla catena. Cingagli il collo un collare munito con punte di ferro. Un terzo finalmente può tenersi, il quale sia addestrato alla caccia dei sorci e ratti d' ogni genere che tanto male fanno all' agricoltura.

L' educazione di questi animali, che sono certamente tra i più utili all'uomo, è generalmente trascurata, onde non se ne hanno quei benefici che si potrebbero ottenere. Primieramente non si avvezzano a conoscere l'uffizio pel quale sono scelti se non con modi barbari. Bisogna nutrirli bene. Quando la greggia è a cibarsi, il cane sia già satollo, ed allora le faccia la guardia. Ma prima sia stato convenientemente cibato. Tre pasti al giorno se gli daranno. Bisogna addestrarli colla voce, e ricompensarli dando loro alcuna cosa da mangiare quando riescono nell'impresa. Il bastone è riserbato quando o rubano o spaventano il loro gregge. Fa d'uopo non dar loro cibi di troppa sostanza. Ma nel tempo medesimo devesi guardare dal nutrirli male. È questo non rare volte il motivo pel quale parec-

(1) Edizione *Silvestri* e di Napoli; fascicoli 60, formanti 20 volumi in 8.°

chi cani si veggono assaliti dal terribile morbo della idrofobia. In campagna il danno può essere terribile. Ma non volsi qui dissimulare un mal grave che viene dall'uso di inferocire sopra qualunque cane che morda, e di farlo passare per arrabbiato, quando noi potrebbe essere. Per questo si dovrebbero esaminare, se è possibile rinchiudendoli, e non ucciderli a dirittura. Se un cane non è arrabbiato, e la persona morsicata lo creda, può questa opinione sola esserle fatale, quando avrebbe potuto facilissimamente ed in breve tempo guarire.

Un avvertimento dà *Varrone* intorno ai cani da greggia che molto importa qui riportare. Egli vuole che i cani che servono a difesa di vaste mandre siano tutti della medesima sorte, mentre per tal modo si fanno più arditi. Un buon pastore col suo cane a fianco sa difendersi da moltissimi pericoli, ed il suo gregge non si amarrisce. Chi vuol leggere le cure squisite da aversi pel cane, le vegga negli antichi scrittori di economia rustica. Non parlerò del *canile*, perchè questa sorta di edifizi non conviene che a quelli che mantengono cani da caccia. In Francia ed in Fiandra alcuni cani servono da tiro e strascinano dei pesi. Non bisogna addomesticarli troppo, onde usi a conversare cogli stranieri non rimangano inutili all'avvicinarsi di qualche ladro. È meglio nudrirli con pane o zuppa bagnata con qualche lavatura di pignatte, che colla carne. Sia abbondante la bevanda specialmente quando siano di quelli che sono soliti a tenersi alla catena.

Non voglio terminare questo argomento senza dire alcuna cosa intorno ai segni dell'idrofobia, avvertendo che quantunque l'avversione all'acqua soglia accompagnare la malattia, non è però un sicuro accessorio di essa ; nè mancano cani morti rabbiosi e non idrofobi. Avviso che non è vero che il cane rabbioso rispetti il suo padrone. Abbiamo terribili esempi del male ch'eglino hanno recato. Quantunque i sintomi non siano eguali, pure secondo dice il dottor *Pozzi* nella sua opera sulle *Epizoozie*. « Comunemente diventa tristo « ed abbattuto, e l'abbattimento è accompagnato da inquietitudine; per lo che ad ogni mo« mento cambia di situazione, e se vuole porsi a terra, vi precipita in cambio di sdraiar« visi placidamente. Quanto più la malattia s'avanza, tanto più diventa l'animale inquieto, « ha un cammino irregolare, alcune volte lentamente strascicante, ed altre rapido: gli oc« chi si infiammano a poco a poco, lo sguardo si fa fiero e minaccioso, e va vagando qua « e là cogli orecchi o colla coda penzoloni, cola dalla sua bocca spuma e bava, tien fuori « la lingua, ed in questo stato assale gli animali, l'uomo che incontra, li morde nella sua « corsa, e non si ferma, e se non s'ammazzi, muore ora più presto ed ora più tardi agitato « da fiere convulsioni. » Ho riferiti questi segni onde somministrare lumi a chi volesse conoscere se un cane sia veramente arrabbiato.

Il gatto *(felis catus)* suole alimentarsi perchè dà la caccia ai topi. In questo quando sia assuefatto a tale uffizio, rende un rilevantissimo serviglo, ed è per questo che suole alimentarsi quasi in ogni casa. Ma la sua infedeltà, la sua innata malizia, il carattere perverso che viene dall'età sempre peggiore, e che l'educazione non fa che mascherare, le rende spregevole. Nutrasi convenientemente. S'avvezzi, potendo, ad uccidere il sorcio, e non mai a mangiarlo. Per quanto si può, bisogna alimentarlo di cibi farinacei, e tenerlo lontano dagli animali, affinchè accostumato a simile regime sia meno tentato di derubare le cucine come frequentemente accade.

Fra gli animali dannosi all'agricoltura è da porsi in primo luogo il lupo (*canis lupus*). In alcuni dipartimenti non sono conosciuti i danni che all'armento d'ogni sorta arreca questo animale. Ma in alcuni inverni furono abbastanza fatali per impegnare il governo a procurarne l'esterminio. Il coltivatore ed il pastore non hanno altro mezzo di liberarsene che il fucile. Può ancora uccidersi un cane ; fare col coltello dei fori sulla carne, ed in ogni apertura cacciarvi dentro un pizzico di polvere di noce vomica. Si pone questa bestia in un luogo un po' solitario ma vicino alla strada che sa che suole tenere il lupo, massime in inverno. Appena il lupo se ne è cibato sente una gran sete; quanto più beve, il veleno pesa

più. Egli muore in breve. Il lupo non arrabbiato dalla fame rispetta l'uomo ed anche il cane ch'egli vegga sostenuto dal padrone. Il cane pel gregge, ove abbiavi timore di lupo, si dovrà sempre armare di collare con acute punte e lunghe. Ma in generale pochi sono i cani che si avvezzino a tal caccia. Bisognerebbe averne un gran numero.

Altri quadrupedi sono nocivi all'economia campestre. Dà il guasto al pollaio e colombaio la martora (*mustela martes*); alle uova dei vari uccelli da cortile la donnola (*mustela vulgaris*); ed alle semenze voluminose lo scoiattolo (*sciurus vulgaris*). Il cane ed il gatto danno a loro la caccia. Non bavvi alcuno che non abbia a dolersi dei mali che ba dalle varie specie di topo. Quanto a quelli che invadono le abitazioni ho potuto osservare che la poca polizia, e la nessuna cura di turare i fori che trovansi nelle muraglie, nei tavolati delle stalle e nei pavimenti, servono a mantenere in istato di prosperità questa triste genia. Il loro maggior nemico come abbiamo indicato è il gatto. Nel dizionario economico rustico leggonsi all'articolo *sorcio* venti e più ricette per isterminare questi animaletti. Confesso che in molte ho poca fede. Quelle che hanno per base l'arsenico, a me sembrarono sempre pericolose, nè vorrei usarne. Una memoria per altro inserita fra quelle di una celebre società straniera, pretende di mostrare che tale danno non è poi di tanta certezza, e che non vi sono forse casi nei quali siano succeduti i descritti disordini, mentre se ne è ottenuto sempre il risultamento di distruggere i sorci. Fra questi però i più terribili sono quelli di campagna. Difficile, se non forse impossibile riesce distruggerli, quando non vogliasi fare ad essi la caccia. Alcuni, quando in un dato campo ve ne sia copia, ne banno presi in gran numero col seguente metodo. Seppelliscono a fior di terra delle pentole o vasi pieni di acqua. Poi sopra vi stendono delle paglie con delle spiche di qualche grano. Esteriormente fanno delle piccole capannette, o cupole di paglia con delle aperture un po' grandicelle. I topi credono che entro sianvi dei grani, e cercano di penetrarvi e si annegano. Ciò si fa meglio quando la campagna è nuda affatto di prodotti.

Il naturalista fa gli elogi della volpe. Ma l'agricoltore ed il pastore pongono questo animale come uno dei più dannosi alle vigne il primo, ed al tenero gregge il secondo. Il fucile ed il cane sono i due mezzi co' quali più comunemente suole uccidersi questo animale di cui la pelle è utilissima. Si prende ancora colla trappola, detta volgarmente la *tagliuola*. Ma per fabbricare agguati alla volpe, che è uno dei più astuti animali, vi si richiede molta avvedutezza.

LIBRO QUARTO

Ricettario ragionato magistrale ed officinale di veterinaria.

I. Polveri composte.

§ 1. *Formole razionali.*

1. Polveri ammollienti.

R. Liquirizia . . . . . } aa. 6 parti
Altea . . . . }
Gomma arabica. . . } aa. 2 »
Gomma d'amido . . }
Mescola dose (1) 125 grammi.

2. Polvere temperante od acidulata.

R. Cremor di tartaro solubile. . 4 parti
Nitro . . . . } aa. 1 »
Solfato di soda . . . }
Radice di lupino polverizzato 1 »
Mesc. Dose 64 grammi,

3. Polvere astringente.

R. Solfato di zinco. . . } aa. 1 parte
Allume cristallizzato . }
Corteccia di quercia polverizzata . . . } aa. 2 »
Cacciù . . . . . . }
Radice di ratania . . }
Mesc. Dose 20 grammi.

4. Polvere rubefacente.

R. Senapa nera polverizzata. . 4 parti
Pepe nero . . . . } aa. 2 parti
Carbonato d'ammoniaca }
Mesc. Fa un senapismo.

5. Polvere vescicante.

R. Cantaridi polverizzate . . . 4 parti
Euforbio . . . . 2 »
Elleboro bianco polv. } aa. 1 »
Sabina . . . . . . }
Mesc. Formane un topico.

6. Polvere caustica.

R. Sublimato corrosivo . } aa. 1 parte
Sale ammoniaco . . }
Solfuro giallo d'arsenico } aa. 2 »
Solfato di rame. . . }

7. Polvere stimolante.

R. Carbonato d'ammoniaca . . 1 parte
Cannella polverizzata . } . . 2 »
Anice stellato . . . }
Radice d'angelica . . } aa. 4 »
Bacche di ginepro . . }
Mesc. Dose 96 grammi.

8. Polvere narcotica.

R. Oppio polverizzato . . . 1 parte
Tridace o lattuga (2) . . . 2 »
Polvere di belladonna. }
» di jusquiamo nero . . . } aa. 3 »
» di datura . . }
Mesc. Dose 32 grammi. In bevanda ed in elettuario.

9. Polvere antispasmodica.

R. Valeriana polverizzata . . 4 parti
Canfora . . . . . } aa. 1 »
Ossido di zinco . . . }
Blu di Prussia . . . . . 2 »
Mesc. Dose 48 grammi. In elettuario od in bolo.

10. Polvere eccitante.

Noce vomica raschiata . . . 4 parti
Fava di sant' Ignazio . . . 2 »
Segala cornuta polverizzata. 1 »
Mesc. Dose 8 grammi. In bolo ed in elettuario.

11. Polvere tonica antispasmodica.

R. Farina di frumento. . } aa. 4 parti
» di fagiuoli . . }
Carbonato di ferro. . . . 2 »
Tartrato di potassa e di ferro. 1 »
Bache di ginepro . . } aa. 3 »
Genziana polverizzata . }
Mesc. Dose 125 grammi. In elettuario.
Nelle malattie — Idroemia — Marasmo. Convalescenza.

(1) Le dosi in questo formolario sono quelle destinate ai grandi animali, senza indicazioni speciali.

(2) Estratto da lattuga virosa disseccato e polverizzato.

12. Polvere tonica amara.

R. Genziana polverizzata . . . 6 parti
Corteccia di salice polv. }
Polvere di concia . . } aa. 4 »
Lupino polverizzato . }
Camomilla. . . . . } aa. 2 »
Noce vomica raschiata . . 1 »
Mesc. Dose 64 grammi. In elettuario, bolo, bevanda. Chachessie — Diarree — Idropisie.

13. Polvere tonica antiputrida.

R. China gialla polverizzata . . 4 parti
Genziana . . . . . }
Corteccia di quercia pol. } aa. 6 »
Canfora polverizzata. }
Fuliggine stacciata . . } aa. 2 »
Mesc. Elettuario. Chachessie, malattie cangrenose.

14. Polvere alterante.

R. Calomelano . . . . }
Solfuro rosso di merc.° } aa. 4 parti
Sal marino . . . . }
Sale ammoniaco . . } aa. 2 »
Joduro di potassio]. . }
Bromuro di potassio . } aa. 2 »
Mesc. Dose 32 grammi. Elettuario, bolo. Affezioni linfatiche.

15. Polvere emetica.

R. Tartaro emetico. . . . . 1 parte
Ipecaquana . . . . }
Elleboro bianco. . . } aa. 2 »
Mesc. Dose 1 a 2 grammi. Cane: 0,25 a 0,50, centigrammi.
Imbarazzo gastrico — avvelenamento.

16. Polvere lassativa.

R. Solfato di soda . . . }
Cremor di tartaro solubile . . . . . . } aa. 5 parti
Carbonato di magnesia . . 10 parti
Mesc. Dose 150 grammi. Elettuarii, beveraggi.

17. Polvere purgativa minorativa.

R. Solfato di soda . . . . . . 4 parti
» di magnesia. }
Cremor di tartaro solub. } aa. 2 »
Rabarbaro in polvere . . . 1 »
Mesc. Dose 250 grammi. Elettuario, bevanda.

18. Polvere purgativa catartica.

R. Aloe . . . . 6 parti
Jalappa . . . . . }
Rabarbaro . . . . } aa. 2 »
Calomelano. . . . . . . 1 »
Mesc. dose 64 grammi. Elettuario, bolo, bevanda.

19. Polvere drastica.

R. Semi di ricino polverizzati . 4 parti
» di crotontiglio . . . 1 »
Jalappa . . . . . }
Gomma gotta . . . } aa. 2 »
Mesc. Dose 16 grammi. Bolo, bevanda.

20. Polvere diaforetica.

R. Fiori di zolfo . . . }
Solfuro d' antimonio . } aa. 4 parti
Guajaco in polvere. . }
Kermes minerale . . } aa. 2 »
Carbonato d'ammoniaca . . 1 »
Mesc. Dose 64 grammi. Elettuario, bolo. Affezioni cutanee e linfatiche.

21. Polvere diuretica alcalina.

R. Carbonato di potassa . }
Bicarbonato di soda . } aa. 4 parti
Sapone raschiato . . }
Radice saponaria . . } aa. 2 »
Mesc. Dose 48 grammi.

22. Polvere diuretica sedativa.

R. Nitrato di potassa . . . . 4 parti
Scilla marina polveriz.ª }
Colchico . . . . . } aa. 2 »
Cantaridi polverizzate . . 1 »
Mesc. Dose 32 grammi. Bolo, bevanda.

23. Polvere diuretica resinosa.

R. Colofonia polverizzata. }
Pece di Borgogna . . } aa. 4 parti
Gemme di abete . . }
Bacche di ginepro. . } aa. 2 »
Mesc. Dose 48 grammi. Bolo, elettuario.

24. Polvere uterina.

R. Ruta . . . . . . }
Sabina . . . . . } aa. 2 parti
Segala cornuta. . . . . 4 »
Zafferano. . . . . }
Aloe . . . . . . } aa. 1 »
Mesc. Dose 64 grammi. Bevanda alcoolica

25. Polvere vermifuga (*Vatel*).

R. Solfuro nero di mercurio. . 16 parti
Felice maschio . . . }
Genziana. . . . . }
Assenzio . . . . . } aa. 2 »
Aloe . . . . . . }
Mesc. Dose 64 grammi.

§ 2. *Formole speciali.*

26. Polvere antiputrida.

R. China rossa polveriz.° } aa. 2 parti
Carbone di legno . . }
Canfora in polvere . } aa. 1 »
Carbonato d'ammoniaca }
Mesc. Applicasi nei luoghi cangrenosi, ulcerati, fetidi, ecc.

27. Polvere anticatarrale (*Sovetsteigre*).

R. Farina di Segala disseccata . 19 parti
Tartaro emetico. . . . . . 4 »
Canfora . . . . . . } aa. 1|2 »
Azzurro di Prussia . . }
Mesc. Dose 24 a 32 grammi. Corizza cronica — Moccio — Bronchite — Pneumonite — Malattie linfatiche.

28. Polvere espettorante.

R. Polvere d'altea . . . }
» di Enula campana. . . . . . } aa. 6 parti
Kermes minerale . . } aa. 3 »
Dulcamara polverizzata }
Mesc. Dose 64 grammi. Malattie croniche delle vie respiratorie, della pelle, del sistema linfatico.

29. Polvere galatto-pojetica.

R. Semi caldi (1) di ombrellifere . . . . . . } aa. 4 parti
Polvere di cannella. . }
Bicarbonato di soda. } aa. 1 »
Solfato di soda . . . }
Mesc. Dose 32 a 64 grammi. In bolo, elettuario, bevanda. Per eccitare la secrezione del latte nel caso d'inerzia alle mammelle dopo il parto.

30. Polvere emostatica.

R. Carbone di legno polv.° } aa. 2 parti
Gomma arabica . . . }
Allume cristallizzato } aa. 1 »
Solfato di ferro . . . }
Polvere di concio . . } aa. 1|2 »
Colofonia in polvere . }
Mesc. Emorragie capillari — Epistassi.

31. Polvere stimolante (*Mathieu*).

R. Farina di senapa nera. . . 16 gr.
Fiori di zolfo. . . . } aa. 32 »
Polvere di cannella. . }
Fien greco polverizzalo. . 500 »
Sal di cucina . . . . . . 128 »
Mesc. Estendi sopra un pezzo di pane. Malattie enemiche — Peripneumonie del grosso bestiame, ecc.

32. Polvere sternutatoria.

R. Bettonica polverizzata . }
Asaro . . . . } aa. 32 gr.
Cardo santo polverizzato }
Tabacco da naso. . . } aa. 8 »
Elleboro bianco polv. . }
Euforbio . . . . 4 »
Mesc. Insufflazioni alle nari. — Corizza cronica — Ulceri, ecc.

33. Polvere vermifuga.

R. Assenzio polverizzato . } aa. 125 gr.
Felce maschio . . . }
Fuliggine. . . . . } aa. 64 »
Sal marino . . . . . }
Farina di frumento abbrustolita . . . . 1 ch.
Mesc. Inaffia con un poco d'essenza di terebinto. Per dieci montoni.

II. Specie.

34. Specie emolliente.

R. Foglie di malva. . . }
» di malvavisco . }
» di verbano . . } aa. par. eg.
» di lattuga . . }
» di borragine . }
» di mercorella. . . }
Mesc.

35. Specie temperante.

R. Foglie d'acetosella . . }
» di acetosa coltivata } aa. par. eg.
» di acetosa dei prati }
Frutto di mortella . . . }
» di besberi . . . } aa. par. eg.
Pomi selvaggi . . . . }
Mesc.

36. Specie astringente.

R. Radice di erba benedetta }
» di bistorta. . . } aa. 2 parti
» di consolida . . }
Foglie di quercia . . . }
» di noce . . . . } aa. 1 »
» di piantaggine . . }
» di rovo . . . . }
Corteccia di quercia . . }
» di frassino . . } aa. 1 »
» di pioppo . . }
Fiori di rosa . . . . . } aa. 1|2 »
» di ginestra. . . . }
Mesc.

(1) In farmacia semi caldi diconsi le semenze di anice, di comino, ecc.

37. Specie aromatica. (*Codex*).

R. Foglie o sommità di salvia . . .
» di timo . . .
» di serpillo . .
» d'issopo . . .
» di menta peperita
» di origano . .
» di lavanda . .
» di assenzio . .
» di camomilla . } aa. par. eg.

Mesc.

38. Semente carminativa.

R. Anice verde . . . .
Finocchio . . . .
Coriandolo . . . .
Comino . . . . .
Carvi . . . . . .
Angelica . . . . . } parti eguali

Mesc.

39. Specie narcotiche.

R. Solatro nero. . . .
Papavero salvatico . . } aa. 2 parti
Lattuga virosa . . .
Belladonna . . . .
Josciamo nero . . . } aa. 1 »
Stramonio . . . .

Mesc.

40. Specie amara.

R. Radice di genziana. .
» di cicoria . .
» di enula camp.
» di lupolo . . } aa. 4 parti

Sommità di centaura . .
» di quercia. . .
» di marrobbio. . } aa. 2 »
Fiori di camomilla. . .
di arnica . . . . } aa. 1 »

Mesc.

41. Specie antispasmodica.

R. Artemisia. . . . .
Tanaceto. . . . .
Gallio vero (1) . . .
Tigli (fiori) . . . .
Salice (idem) . . . } aa. 1 parte
Radice di valeriana. . . . 2 »

Mesc.

42. Specie uterina.

R. Artemisia . . . .
Camamilla . . . .
Ruta . . . . . .
Sabina . . . . .
Segale cornuta. . . } par. eg.

Mesc.

43. Specie vermifuga.

R. Sommità secche d'assenzio. . .
» di tanaceto .
Fiori di camomilla rom.
» di semen-contia (2)
Fèlce maschio (bottoni).
Musco di Corsica. . . } parti eg.

Mesc.

III. Sacchetti od Empiastri.

§ 1. *Sacchetti o empiastri umidi.*

44. Empiastro emolliente.

R. Crusca . . . . .
Polpa di pomi di terra. } parti eg.
Acqua bollente. . . . . q. s.

Fa una pastiglia densa che chiudesi entro una tela che si applica sopra le parti ammalate.

45. Empiastro temperante.

R. Segatura di legna . .
Acqua acidulata . . } aa. q. s.

Rinchiudi in una tela ed applica sopra le parti ammalate.

46. Empiastro astringente.

R. Fuliggine stacciata. .
Polvere di concia . .
Creta . . . . . . } aa. par. eg.
Soluzione leggiera di allumina. q. s.

Forma una pasta densa, chiudila in un sacchetto di tela ed applicala.

(1) Il *quaglia-latte* è il *Gallium verum*, pianta che non è fornita della proprietà indicata col nome volgare, e che presentemente raccomandasi nell'epilessia.

(2) Semi contelminatici, vicini per proprietà al seme traggonsi dal *Artemisia contra*.

§ 2. *Empiastri secchi.*

47. Empiastro eccitante.

R. Semenza di fieno . . } aa. par. eg.
Avena. . . . . . .
Bacche di ginepro . .
Fa abbrustolare, e pongasi framezzo ad una tela; si applichi caldo quanto sia possibile.

48. Empiastro rubefacente.

R. Sale ammoniaco polv. } aa. par. eg.
Calce viva . . . . .
Inumidiscasi leggermente il miscuglio, e pongasi framezzo a tela ed applica.

49. Empiastro antiputrido.

R. Farina di segala abbr.° } aa. par. eg.
Polvere di genziana .
» di concia . .
Facciasi riscaldare, inaffiasi leggermente di alcool canforato, frappongasi ad una tela, applicasi.

IV. Estratti.

Gli estratti essendo preparazioni semplici, noi ne abbiamo trattato nell'isteria di ciascun medicamento in particolare.

V. Gargarismi

§ 1. *Formole razionali.*

50. Gargarismo ammollitivo.

R. Radice di malvavisco. } aa. 32 gr.
» di liquirizia .
Semi di lino. . . . . 8 »
Acqua . . . . litri 1 1/2
Miele. . . . . . . 64 gr.
Fa bollire le tre prime sostanze nell'acqua, cola in un pannolino, aggiungasi il miele.

51. Gargarismo acidulo.

R. Aceto . . . . 125 gram.
Decozione leggiera di acetosa. . . . . 1 litro.
Miele . . . . 64 gram.
Mesc.

52. Gargarismo astringente.

R. Radice di ratania . . 10 gram.
Allume cristallizzato . 20 »
Solfato di ferro . . . 10 »
Acqua . . . . . . litri 1 1/2
Tratta la ratania per decozione nell'acqua, cola ed aggiungi i sali.

53. Gargarismo irritante.

R. Acqua senapista . . 2 litri.
Ammoniaca liquida . 16 gram.
Cloruro di sodio . . 8 »
Mesc. Contro la stomatite cronica, il glossantrace, ec.

54. Gargarismo stimolante.

R. Chiodi di garofano . } aa. 8 gram.
Pepe . . . .
Radice di piretro . . . 16 »
Acqua. . . . . . litri 1 1/2
Fa infus. e cola. Stomatite aftosa e cotennosa, nello scorbuto.

55. Gargarismo anodino.

R. Teste di papavero . . N. 4
Solatro nero. . . . 32 gr.
Acqua. . . . . . . litri 1 1/2
Miele . . . . 64 gr.
Facciansi bollire le due prime sostanze nell'acqua, si coli, ed aggiungasi il miele. Stomatite — Angine, ecc.

§ 2. *Formole speciali.*

56. Gargarismo antiputrido.

R. Corteccia di quercia . } aa. 16 gr.
» di china . .
Alcool canforato . . } aa. 8 »
Cloruro di soda. . .
Acqua. . . . . . . 1 litro
Fa bollire le corteccie nell'acqua, cola, lascia raffreddare ed aggiungi poi i liquidi.

57. Gargarismo antisterico.

R. Allume . . . . 32 gr.
Acido cloroidrico . . } aa. 64 »
Miele . . . .
Acqua senapisata . . . . 1 litro
Sciogli l'allume nell'acqua, ed aggiungi successivamente il miele e l'acido. Contro l'angina sudativa, il tialismo, la stomatite aftosa, membranosa, ec.

V. Beveroni.

§ 1. *Formole razionali.*

58. Bevanda ammolliente.

R. Radice di malvavisco . 125 grammi.
» di carote . . . 250 »
Miele . . . . . . 500 »
Acqua. . . . . . 10 litri.
Fa bollire le radici nell'acqua ed aggiungi il miele. Flegmazie acute, ec.

59 Bevanda temperante.

R. Fecula . . . . . 250 grammi.
Ossimele . . . . . 500 »
Acqua. . . . . . 10 litri.
Fa bollire la fecula nell'acqua, poscia aggiungi l'ossimele — Flegmazie acute.

60. Bevanda acidula ed amara.

R. Aceto . . . . . . 250 grammi.
Decozione di genziana. 2 litri.
Acqua comune . . . 10 «
Mesc. Malattie putride.

61. Bevanda acidula eccitante.

R. Aceto od un acido minerale diluito. . . . 250 grammi.
Acquavita ordinaria. . 500 »
Acqua comune . . . 10 litri.
Contro le affezioni putride.

62. Bevanda astringente.

R. Decozione leggiera di foglie di rovo. . . 10 litri.
Allume cristallizzato . 96 gram.
Borato di soda . . . 64 »
Fa sciogliere i sali nella decozione, ed aggiongi una piccola quantità di amido per eccitare gli animali a bere.

63. Bevanda stimolante.

R. Spezie aromatiche . . 500 grammi.
Acqua . . . . . . 10 litri.
Fa infusione, lascia raffreddare, cola, aggiungi estratto di ginepro, q. b. per addolcire la bevanda.

64. Bevanda anodina.

R. Teste di papavero . . N. 10
Solano nero . . . . } aa. 125 gr.
Dulcamara . . . . }
Acqua. . . . . . 10 litri.
Miel comune q. b.
Si fa la decozione, si cola ed aggiungasi il miele.

65. Bevanda analetica.

R. Acqua ferruginosa . . 10 litri.
Farina di frumento. . } aa. 1 ch.
» di fagiuoli . . }
Latte . . . . . . 2 litri.
Stempera la farina nel latte ed aggiungi l'acqua ferruginosa. Convalescenze — eruzioni cutanee gravi — rifluimento, ecc.

66. Bevanda alterante.

R. Ceneri di legno. . . 500 gr.
Bromuro di potassio . } aa. 16 gr.
Joduro di potassio . . }
Acqua . . . . . . 10 litri.
Nel liscivio della cenere sciogli i sali con l'acqua. Affezioni linfatiche, cutanee croniche, ec.

67. Bevanda vomitiva.

R. Tartaro emetico. . . 2 grammi.
Ipecacuana . . . . 8 »
Decozione di corteccia di sambuco . . . 1 litro.
Tratta l'ipecacuana per infusione ed aggiungi l'emetico.
Dose. Un bicchiere diasi al porco ed al cane.

68. Bevanda lassativa.

R. Solfato di soda . . . 500 grammi.
Cremor di tartaro solub. 125 »
Decozione leggiera di acetosa. . . . . . 12 litri.
Disciolgansi i sali nella decozione, aggiungasi un poco di farina d'orzo, ed amministrisi.

69. Bevanda sudorifera.

R. Fiori di sambuco . . } aa. 125 gr.
» di tilio. . . . }
Acetato di ammoniaca . 150 »
Acqua . . . . . . 10 litri
Facciasi infusione de' fiori nell'acqua, poscia aggiungasi quando è tepida l'acetato di ammoniaca, ed amministrisi.

70. Bevanda diuretica mucilaginosa.

R. Radice di malvavisco . 125 grammi.
Linseme . . . . . 64 »
Nitrato di potassa . . 32 »
Acqua . . . . . . 10 litri.
Fa bollire le radici di malvavisco ed il linseme nell'acqua, fa passare, ed aggiungi il sale, ec.

71. Bevanda diuretica alcalina.

R. Gramigna. . . . . 150 gr.
Nitrato di potassa . . } aa. 64 »
Solfato di soda . . . }
Acqua. . . . . . 10 litri
Trattisi la gramigna per decozione e vi si dissolvano i sali.

72. Bevanda vermifuga.

R. Farina di segala abbrustolata 1 chil.
Musco di Corsica . . } aa. 64 gr.
Felce . . . . . . }
Acqua. . . . . . 5 litri
Tratta per infusione le due ultime sostanze, cola ed aggiungi la farina.

§ 2. *Formole speciali.*

73. Bevanda anticachetica (*Hertwig*).

R. Orzo germogliato ed abbrustolato (preparato). 5 litri
Polvere di bacche di ginepro. . . . . . 1 chil.
Solfato di ferro . . . 250 gr.
Acqua comune . . . 50 litri
Fa bollire il preparato e le bacche di ginepro polverizzati nella più gran parte dei veicoli, cola con pressione, ed aggiungi il solfato di ferro disciolto nel resto dell'acqua. Per 50 pecore.

74. Bevanda antiputrida.

R. Decozione di acetosella. 2 litri
Aceto canforato . . . 250 gram.
Acqua di Rabel . . . 64 »
Vino genziana. . . . 1 litro
Acqua . . . . . . 1 »
Mesc. Affezioni gangrenose.

75. Bevanda antiscorbutica (*Viborg*).

R. Decozione di piante amare . . . . } aa. parti eguali
Acqua di calce . . }
Mesc. Contro lo scorbuto e le affezioni asteniche del porco.

VII. Bevande.

§ 1. *Formole razionali.*

76. Bevanda emolliente amilacea.

R. Riso . . . . } aa. 32 gr.
Radice di altea . . . }
Amido . . . . . . 16 »
Acqua. . . . . . litri 1 1/2
Miele . . . . . . q. s.
Fa bollire il riso, l'altea e l'amido nell'acqua, cola con pressione e raddolcisi. Infiammazioni, diarree. — Dissenterie, ecc.

77. Bevanda emolliente raddolcita.

R. Barbabietole o carote . 250 gram.
Liquirizia . . . . . 64 »
Miele . . . . . . 32 »
Acqua . . . . . litri 1 1/2
F. s. a. una bevanda.

78. Bevanda emolliente gommosa.

R. Gomma d'amido. . . 125 gram.
Gomma arabica polv.ª . 32 »
Miele . . . . . . 64 »
Acqua . . . . . . 1 litro
F. s. a.

79. Bevanda emolliente mucilagginosa.

R. Radice di malvavisco . 64 gram.
Linseme . . . . . 16 »
Miele . . . . . . 32 »
Acqua . . . . . litri 1 1/2

80. Bevanda emolliente albuminosa.

R. Ovi . . . . N. 4
Acqua . . . . . . 1 litro
Si sbattino bene le ova, aggiungasi a poco a poco l'acqua tepida, e ben passati per una tela fina.

81. Bevanda emolliente emulsiva.

R. Tuorli d'ovi . . . . N. 4
Olio d'olivo . . . . 96 gram.
Acqua tepida . . . . 1 litro
Incorpora l'olio col giallo dell'ovo, e aggiungi a poco a poco l'acqua nel modo per un'emulsione.

82. Bevanda temperante.

R. Decozione di acelosa . 1 litro
Ossimele . . . . . 125 gram.
Mesc.

83. Bevanda astringente minerale.

R. Borace . . . . . . 32 grammi
Allume. . . . . . 16 »
Siero di latte . . . . 2 litri
Miele rosato . . . . 64 grammi
Sciolgansi i sali nel latte, ed aggiungasi poscia il miele rosato.

84. Bevanda astringente.

R. Corteccia di quercia. . } aa. 16 gr.
Noce di galla contuse . }
Cacciù greggio . . . 64 a
Acqua . . . . . . litri 1 1/2
Miele . . . . . . 64 gr.
Fa bollire le due prime sostanze con l'acqua; cola e successivamente sciolgasi il cacciù ed il miele.

85. Bevanda astringente.

R. Ghiande di quercia abbrustolite . . . . 64 gram.
Fuliggine. . . . . } aa.32 »
Catrame di legno . . }
Acqua . . . . . . litri 1 1/2
Miele . . . . . . 96 gram.
Tratta per infusione le prime tre sostanze, cola con pressione ed aggiungi il miele.

86. Bevanda stimolante alcoolica.

R. Bacche di ginepro . . } aa.32 gram.
Cannella . . . . . }
Anici verde o stellato . 16 a
Vino generoso . . . 1 litro
Tratta le prime tre sostanze per infusione ed amministra tiepido.

87. Bevanda stimolante ammoniacale.

R. Spezie aromatiche . . } aa.32 gram.
Fiori di camomilla . . }
Ammoniaca liquida . . 32 »
Acqua . . . . . . litri 1 1/2
Tratta i fiori per infusione, cola ed aggiungi l'ammoniaca quando siasi raffreddata l'acqua.

88. Bevanda stimolante amara.

R. Radice di genziana . . } aa.32 gram.
a di enula campana }
Sommità di grande assenzio. . . . . . 16 »
Fiori di camomilla . . 16 »
Estratto di ginepro . . 64 a
Acqua . . . . . . litri 1 1/2
Fa infusione delle radici e dei fiori, cola, aggiungi l'estratto di ginepro.

89. Bevanda anodina.

R. Teste di papavero . . N. 4
Lattuga virosa fresca . 125 gr.
Laudano di Rousseau . 15 »
Acqua . . . . . . litri 1 1/2
Tratta per decozione i papaveri e la lattuga, cola con pressione ed aggiungi il laudano.

90. Bevanda sedativa.

R. Teste di papavero . . N. 6
Foglie fresche di belladonna . . . . . . 64 gr.
Laudano di Sydenham . 32 a
Opera come nella precedente.

91. Bevanda narcotica.

R. Teste di papavero . . N. 8
Estratto acquoso di oppio 10 gr.
Decozione di lattuga . litri 1 1/2
Fa bollire i papaveri infranti nella decozione di lattuga, e dissolvi l'estratto di oppio.

92. Bevanda antispasmodica.

R. Radice di valeriana . . 96 gram.
Fiori di camomilla . . 32 »
Assa fetida. . . . . 64 a
Etere solforico . . . 16 »
Acqua . . . . . . litri 11 1/2
Tratta le due prime sostanze per infusione, sciogli l'assa fetida, cola ed aggiungi l'etere quando sia raffreddata completamente.

93. Bevanda analetica.

R. Brodo di carne . . . 1 litro
Farina di frumento . . 250 gram.
Sal marino. . . . . 32 a
Carbonato di ferro . . 16 a
Stempera le polveri e la farina nel brodo.

94. Bevanda tonica amara.

R. Radice di genziana . . } aa. 64 gr.
Corteccia di salice . . }
Estratto di ginepro . . 96 a
Acqua . . . . . . litri 1 1/2
Fa una decozione con le due prime sostanze e l'acqua, cola ed aggiungi l'estratto.

95. Bevanda neurostenica.

R. China grigia . . . . 64 gram.
a gialla. . . . . 32 a
Marrubbio bianco. . . 125 a
Acqua . . . . . . 2 litri
Miele . . . . q. s.
Tratta la china per decozione, cola e fa una infusione del marrubbio nel liquido, di nuovo cola e raddolcisci col miele.

96. Bevanda alterante mercuriale.

R. Sublimato corrosivo. . . 1 gram.
Sal marino. . . . . } aa. 5 »
Sale ammoniacale . . }
Alcool. . . . . . 16 »
Acqua pura . . . . 1 litro
Fa dissolvere.

97. Bevanda alterante jodurata.

R. Joduro di potassio . . 8 gram.
Jodio . . . . . . 2 »
Acqua pura . . . . 1 litro
Fa dissolvere il sale nell'acqua, aggiungi poscia l'jodio possibilmente polverizzato.

98. Bevanda alterante bromuriata.

R. Bromuro di potassio. . 10 gram.
Bromo . . . . . . 15 »
Acqua . . . . . . 1 litro
Fa dissolvere il sale, ed aggiungi il bromo a goccia a goccia. — Contro il farciuo.

99. Bevanda alterante clorurata.

R. Cloruro di sodio. . . 64 gram.
» di bario. . . 4 »
Acqua distillata . . . 1 litro

100. Bevanda vomitiva.

R. Tartaro emetico . . . 1 gram.
Acqua tepida . . . . 1 bicc.
Diasi in una sol volta al porco, ed un quarto solamente al cane.

101. Bevanda lassativa.

R. Decozione di acetosa. . 1 litro
Manna grassa . . . . } aa. 125 gr.
Solfato di soda. . . . }
Fa dissolvere.

102. Bevanda minorativa.

R. Solfato di soda . . . 500 gram.
« di magnesia . . 64 »
Cremor di tartaro. . . 64 »
Acqua . . . . . . 1 litro
Fa dissolvere.

103. Bevanda catartica.

R. Foglie di senna . . . 64 gram.
Aloe. . . . . . . 32 »
Acqua bollente . . . 1 litro
Fa infusione della senna, cola ed aggiungi l'aloe.

104. Bevanda drastica.

R. Olio di croton-tiglio . . 25 cent.
Gomma gotta . . . . 8 gram.
Carbonato di potassa . 10 »
Tuorli d'uova . . . . N. 2
Acqua mucilaginosa. . 1 litro
Incorpora al giallo delle ova l'olio, la gomma-resina ed il sale in un mortajo, ed aggiungi per piccole porzioni il veicolo.

105. Bevanda diaforetica.

R. Dulcamara. . . . . 64 gr.
Bacche di ginepro . . } aa. 32 »
Acetato d'ammoniaca . }
Acqua . . . . . . 1 litro
Tratta per decozione le due prime sostanze, cola ed aggiungi il sale.

106. Bevande sudorifera.

R. Fiori di sambuco . . } aa. 125 gr.
» di camomilla . . }
Ammoniaca liquida . . 32 »
Acqua . . . . . . 2 litri
Fa infusione dei fiori, cola ed aggiungi l'ammoniaca.

107. Bevanda espettorante.

R. Scilla polverizzata . . 8 gram.
Bacche di ginepro . . 32 »
Kermes minerale. . . 16 »
Tartaro emetico . . . 4 »
Acqua . . . . . . litri 1 1/2
Fa infusione delle 2 prime sostanze, cola, sciogli l'emetico, e stempera il kermes.

108. Bevanda diuretica mucilaginosa.

R. Linseme. . . . . . 16 gram.
Radice d'altea . . . . 32 »
Cremor di tartaro solubile 48 »
Acqua. . . . . . . 2 litri
Trattasi per decoz., colasi e si sciolga il sale.

109. Bevanda diuretica alcalina.

R. Carbonato di potassa . 16 gram.
Sapon bianco . . . . } aa. 32 »
Nitro . . . . . . }
Acqua . . . . . . litri 1 1/2
Dissolvi.

110. Bevanda diuretica sedativa.

R. Polvere di scilla. . . 16 gram.
Bulbi di colchico rasch. 8 »
Nitrato di potassa. . . 32 »
Acqua . . . . . . 2 litri
Fa infusione; sciolgasi il nitro, e raddolciscasi con miele.

111. Bevanda diuretica resinosa.

R. Trementina . . . . 32 gram.
Colofonia polverizzata . 16 »
Tuorli di ovi . . . . N. 2 »
Acqua mucilaginosa. . litri 1 1/2
Incorporata la trementina e la resina col giallo delle uova e mescola con l'acqua mucilaginosa.

112. Bevanda uterina.

R. Spezie uterine . . . 64 gram.
Acqua . . . . . . litri 1 1/2
Fa infusione, cola con pressione.

113. Bevanda vermifuga.

R. Spezie vermifughe . . 125 gram.
Acqua . . . . . . litri 1 1/2
Lo stesso modo di preparazione come sopra.

§ 2. *Formole speciali.*

114. Bevanda anticachetica.

R. China gregia . . . . } aa. 64 gr.
Genziana . . . . . }
Solfato di ferro . . . } aa. 16 a
Allume . . . . . . }
Pece liquida . . . . 32 »
Acqua . . . . . . litri 1 1/2
Fa bollire nell'acqua le due prime sostanze, aggiungi il catrame e sciolgasi il sale.

115. Bevanda contro la Correa.

R. Valeriana . . . . . } aa. 32 gr.
Camomilla. . . . . }
Etere solforico . . . 16 »
Cloroformio . . . . 8 »
Acqua . . . . . . 1 litro
Fa infusione della valeriana e della camomilla, cola ed aggiungi l'etere ed il cloroformio; agita prima di amministrarla.

116. Bevanda antidiarroica.

R. Amido . . . . . . 125 gram.
Allume. . . . . . 32 a
Estratto acquoso di oppio 8 a
Acqua . . . . . . litri 1 1/2
Tratta l'amido per decozione, e dissolvi le altre sostanze.

117. Bevanda antidisenterica (*De la Bère-Blaine.*

R. Oppio . . . . . . 8 gram.
Ipecacuana. . . . . 16 »
Noce vomica in polvere. 4 a
Vino comune . . . . litri 1 1/2
F. s. a. una bevanda.

118. Bevanda antifebbrile (*Idem*).

Tartaro emetico . . . . 8 gram.
Nitrato di potassa. . . 32 »
Acqua di avena o di orzo 1 litro
Dissolvi.

119. Bevanda antiparalitica.

R. Noce vomica raschiata . 10 gram.
Segala cornuta . . . 16 »
Acqua . . . . . . 1 litro
Fa infuso e cola per espressione.

120. Bevanda antiputrida.

R. Essenza di terebinto. . 12 gram.
Alcool canforato . . . 64 a
Vino di china . . . . 1/2 litro
Acqua di catrame. . . 1 »
Mescola ed agita fortemente.

121. Bevanda antireumatica.

R. Tartaro emetico . . . 4 gram.
Vino colchico . . . . 125 a
Decozione di foglie di frassino. . . . . . . 1 litro
Mescola i due liquidi e dissolvi il sale.

122. Bevanda antiscrofolosa.

R. Foglie di noci . . . . 125 gram.
Scorze . . . . . . 32 »
Bromuro di potassio. . 8 »
Acqua . . . . . . litri 1 1/2
Tratta le foglie e le scorze per decozione, cola il decotto ed aggiungi il sale.

123. Bevanda antitimpanica o contro il meteorismo (*Cambron*).

R. Solfato di soda . . . 250 gram.
Aloe. . . . . . . 32 »
Ammoniaca . . . . 16 a
Acqua . . . . . . litri 1 1/2
Dissolvi separatamente il sale e l'aloe nell'acqua, mesci la soluzione ed aggiungi l'ammoniaca.
Contro le indigestioni croniche dei grandi ruminanti.

124. Bevanda antitetanica. (*D. L. B. B.*)

R. Tintura d'oppio . . . 96 gram.
Etere solforico . . . 45 »
Acquavite . . . . . 1/2 litro
Vino . . . . . . 1 »
Mescola. In una sol volta.

125. Bevanda stomatica (Per il cavallo).

R. Anice stellato . . . . 32 gram.
Camomilla. . . . . } aa. 16 »
Assenzio. . . . . . }
Etere solforico . . . } aa. 32 »
Ammoniaca liquida . . }
Acqua . . . . 2 litri
Fa infusione colle sostanze vegetabili, cola, lascia raffreddare, ed aggiungi successivamente l'etere e l'alcali.
Contro l'indigestione semplice del cavallo, in due dosi.

126. Bevanda stomatica (Pei buoi).

R. Anice verde o stellato . 32 gram.
Estratto di ginepro . . } aa. 64 »
Radice di genziana . . }
Ammoniaca liquida . . } aa. 32 »
Etere solforico . . . }
Acqua vinosa . . . . 2 litri

Fa infusione dell'anice e della genziana, cola, dissolvi l'estratto; ed aggiungi, quando sia del tutto freddo, l'etere e l'alcali.

Contro le indigestioni dei buoi. In due dosi come sopra.

127. Altra bevanda stomatica.

R. Camomilla . . . . . } aa. 16 gr.
Assenzio . . . . . }
Essenza di terebinto . . } aa. 32 »
Cloruro di sodio . . . }
Acqua salata . . . . 2 litri

Fa infusione della camomilla e dell'assenzio; colasi, aggiungasi successivamente il cloruro di sodio, l'essenza, ed agitasi prima di amministrarla.

Indigestioni croniche, ed ostruzioni dell'omaso.

128. Bevanda vermifuga calmante.

R. Olio d'olivo . . . . 500 gram.
Etere solforico. . . . 32 »
Laudano di Sydenham . 16 »

Mesc. — Contro le coliche verminose.

VIII. Clisteri.

§ 1. *Formole razionali.*

129. Clistere emolliente semplice.

R. Foglie di malva . . . 96 gram.
Crusca di frumento . . 1 pugno
Acqua . . . . 3 litri

Fa bollire, cola ed amministra tepido.

130. Clistere emolliente admilaceo.

R. Riso . . . . } aa. 64 gr.
Amido . . . . }
Acqua . . . . . . 3 litri

Tratta per decozione, cola ed amministra.

131. Clistere emolliente mucilaginoso. (*Chabert.*)

R. Linseme . . . . . } aa. 1 pugno
Crusca di frumento . . }
Pomata di pioppo. . . 64 gram.
Acqua . . . . . . 3 litri

Fa bollire la crusca e i semi, cola ed aggiungi la pomata.

132. Clistere emolliente gelatinoso.

R. Brodo di trippa . . . 2 litri
Decozione di carote. . 1 »

Mesc. ed applica tiepido.

133. Clistere emolliente oleoso.

R. Olio grasso . . . . 250 gram.
Decozione di seme di lino . . . . . . 5 litri

Mescola l'olio nella decozione, agita continuamente, ed applica tepido.

134. Clistere temperante (*Chabert*).

R. Foglie di acetosa. . . } aa. 1 pugno
» di cicoria selv.ª . }
Aceto . . . . 0,1 decil.
Acqua . . . . . . 3 litri

Fa bollire le foglie, cola ed aggiungi l'aceto.

135. Clistere temperante con siero. (*Moirond.*)

R. Siero inacidito . . . } aa. 1 litro
Decozione d'orzo. . . }

Mescola.

136. Clistere astringente minerale.

R. Borace . . . . . 64 gram.
Allume cristallizzato. . 32 »
Acqua di calce . . . 3 litri

Fa dissolvere i sali in un poco di acqua, e mesci nell'acqua di calce.

137. Clistere astringente tonico.

R. Corteccia di quercia. . 125 gram.
Noci di galla infrante. . 64 »
Radice di altea . . . 32 »
Acqua. . . . . . . 3 litri

Fa bollire, cola ed applicasi.

138. Clistere irritante senapizzato.

R. Acqua senapizzata . . 2 litri
Ammoniaca liquida . . 32 gram.
Essenza di lavanda.

Mescola. Agita vivamente ed amministra (in due dosi).

139. Clistere irritante di tabacco.

R. Foglie secche di tabacco . . 64 gram.
Sale ammoniacale . . 32 »
Essenza di terebinto. . 16 »
Acqua . . . . . . 3 litri
Fa bollire le foglie nell'acqua, cola, dissolvi il sale e mescola l'essenza (In due dosi).

140. Clistere stimolante.

R. Spezie aromatiche . . } aa 32 gr.
Semi caldi. . . . . }
Acqua . . . . . . 2 litri
Acquavite . . . . . 1/4 di litro
Fa infusione delle spezie aromatiche, cola ed aggiungi l'acquavite.

141. Clistere anodino.

R. Teste di papavero . . N. 6
Foglie di lattuga. . . 1 pugno
Acqua . . . . . . 3 litri
Tratta per decozione, cola ed amministra tepido.

142. Clistere narcotico.

R. Teste di papavero . . N. 8
Estratto d'oppio . . . 8 gram.
Foglie di belladonna . 32 »
Acqua . . . . . . 3 litri
Fa bollire le parti vegetabili, cola e dissolvi l'estratto.

143. Clistere antispasmodico.

R. Radice di valeriana . . 64 gram.
Canfora. . . . . . } aa. 16 »
Etere solforico . . . }
Tuorli di uova. . . . N. 2
Acqua . . . . . . litri 1 1/2
Fa infusione della radice di valeriana, dissolvi la canfora nell'etere, incorpora nel giallo d'ovi, e fa mescolare il tutto nell'infusione.

144. Clistere eccitatore.

R. Noce vomica raschiata . 10 grammi
Segala . . . . . . 16 »
Acqua . . . . . . 2 litri
Fa infusione, cola ed applica.

145. Clistere analettico (*Bourgelat*).

R. Latte di vacca. . . . 2 litri
Tuorli di uova. . . . N. 4
Fa intepidire il latte e sciolgansi i tuorli degli ovi.

146. Clistere lassativo (*De la Bere-Blaine*).

R. Acqua di avena . . . 3 litri
Solfato di soda . . . }
Melassa o miele . . . } aa. 125 gr.
Olio grasso . . . . }
Fa dissolvere il sale e il miele nell'acqua di avena e l'emulsione dell'olio.

147. Clistere purgativo.

R. Senna . . . . . . 96 grammi
Aloe. . . . . . . 32 »
Solfato di soda . . . 150 »
Acqua . . . . . . 3 litri
Fa infusione della senna, cola e dissolvi successivamente le altre sostanze.

148. Clistere drastico.

R. Semi di ricino. . . . 64 gram.
Olio di croton-tiglio. . 0,50 cent.
Tuorli d'uova . . . . . N. 2
Infusione di senna . . 2 litri
Polverizza i semi di ricino depurati dalle loro pelicole, incorpora col giallo degli ovi e dell'olio, e pongasi poscia la infusione di senna.

149. Clistere diuretico.

R. Linseme . . . . . 16 grammi
Nitro . . . . . . 32 a
Aceto acillitico . . . 125 »
Acqua . . . . . . 5 litri
Tratta il linseme per decozione, cola, aggiungi l'aceto, e fa dissol. in nitro.

150. Clistere uterino.

R. Spezie uterine. . . . 64 grammi
Tintura di cardamono . 32 »
Acqua . . . . . . 3 litri
Fa infusione delle spezie uterine, cola ed aggiungi la tintura.

151. Clistere vermifugo.

R. Spezie vermifughe . . 125 grammi
Olio empireumatico di Chabert . . . . . 32 »
Acqua . . . . . . 3 litri
Fa una infusione delle spezie vermifughe, cola ed aggiungi l'olio empireumatico.

§ 2. *Formole speciali.*

152. Clistere antidisenterico (*De la Bère-Blaine*).

R. Teste di papavero. . . N. 2
Amido . . . . . . 64 gram.
Acqua . . . . . . 3 litri
Fa bollire le teste di papavero tagliuzzate, cola e stempera l'amido.

153. Clistere dilatante.

R. Foglie di belladonna . 125 grammi
» di aconito napello 64 »
Acqua . . . . . . 2 litri
Fa bollire le foglie, cola ed amministra tepido. — Per le contrazioni spasmodiche dell' ano, — della vescica e degli uneteri.

154. Clistere nutritivo.

R. Brodo di carne . . . 2 litri
Decozione concentrata di carote . . . . . 1 litro
Farina di frumento . . 125 grammi
Mescola i due liquidi e disciolgasi la farina.

IX. Lozioni.

§ 1. *Formole razionali.*

155. Lozione emolliente semplice.

R. Foglie di malva . . . } aa. 2 pugni
Crusca di frumento . . }
Acqua . . . . . . 4 litri
Fa bollire e cola per espressione.

156. Lozione emolliente mucillaginosa.

R. Foglie di malva . . . } aa. 1 pugno
Crusca di frumento . . }
Linseme . . . . . 32 gram.
Acqua . . . . . . 4 litri
Fa bollire e cola per espressione.

157. Lozione emolliente emulsiva.

R. Farina di lino. . . . } aa. 125 gr.
Canapa polverizzata . . }
Acqua . . . . . . 1 litro
Fa riscaldare l'acqua, disciogli le polveri, e cola per espressione, dopo una macerazione di un quarto d'ora circa.

158. Lozione amilacea.

R. Orzo mondato. . . . } aa. 125 gr.
Riso . . . . }
Amido . . . . . . 64 »
Acqua . . . . . . 4 litri
Fa cuocere il riso e l'orzo; cola per espressione e stempera l'amido. — Risipole.

159. Lozione temperante.

R. Foglie di acetosa. . . 2 pugni
Lievito di frumento acidificato . . . . . 125 gram.
Aceto . . . . . . 0,23 centil.
Acqua . . . . . . 4 litri
Fa bollire le foglie: cola per espressione, stempera il lievito ed aggiungi l'aceto.

160. Lozione astringente minerale.

R. Solfato di ferro . . . } aa. 64 gr.
Allume cristallizzato. . }
Solfato di zinco . . . 32
Acqua . . . . . . 4 litri
Disssolvi.

161. Lozione astringente vegetabile.

R. Corteccia di quercia. . 250 gram.
Radice di genziana . . } aa. 64 gr.
Corteccia di salice . . }
Aceto . . . . . . 1/2 litro
Acqua . . . . . . 3 litri
Fa bollire le sostanze vegetabili, cola per espressione ed aggiungi l'aceto.

162. Lozione irritante.

R. Farina di senape . . . 250 gram.
Pepe nero polverizzato . 125 »
Ammoniaca liquida . . 32 »
Acqua . . . . . . 4 litri
Stempera la polvere nell' acqua tiepida, cola ed aggiungi l' ammoniaca.

163. Lozione stimolante.

R. Vino aromatico . . . 2 litri
Chiodi di garofano . . 32 gram.
Bacche di ginepro . . 64 »
Acqua . . . . . . 1 litro
Fa infusione delle broccbe di garofano colle bacche di ginepro nell'acqua calda, cola indi aggiungi il vino aromatico.

164. Lozione anodina.

R. Teste di papavero . . N. 8
Foglie di solano nero . } aa. 1 pugno
» di lattuga. . . }
Acqua . . . . . . 4 litri
Tratta per decozione, e cola con espressione.

165. Lozione vomitiva.

R. Elleboro bianco . . . } aa. 8 gr.
Stafisagra . . . . . }
Acqua . . . . . . 1 litro
Fa infusione e cola. — Per far vomitare il cane e il porco, nel caso di attossicamento della noce vomica.

Formola speciale.

166. Lozione antierpetica (*Valel*).

R. Sublimato corrosivo . 2 gram.
Sotto-acetato di rame . 1 »
Acqua semplice . . . 1 litro
Polverizza i sali: fa dissolvere ed agita avanti di servirtene.

167. Lozione antipsorica (*Lelong*).

R. Foglie di tabacco . . . 64 gram.
Sal marino . . . . . 96 »
Sapone verde . . . . 64 »
Acqua semplice . . . 1 litro
Fa bollire le foglie di tabacco nell'acqua, cola e dissolvi il sale ed il sapone.

168. Lozione antiputrida. (*Herlwig*).

R. Aceto . . . . . . } aa. 1500 gr.
Acqua . . . . . . }
Alcool canforato . . . 64
Sale ammoniacale . . 32
Fa dissolvere il sale nell'acqua; unisci l'aceto, ed aggiungi l'alcool canforato per piccole porzioni.

169. Lozione contro gl'insetti parassitici che si annidano alla cute degli animali.

R. Tabacco da naso . . . 64 gram.
Stafisagri . . . . . 32 »
Biclorneo di Mercurio . 4 »
Sale ammoniaco . . . 8 »
Acqua . . . . . . 3 litri
Fa infusione colle due prime sostanze; cola, sciogli i sali, e lava la pelle in diverse parti di seguito.

X. Bagni.

Formole speciali.

170. Bagni di solfuro di potassa.

1.° Lozione solforosa

R. Solfuro di potassa . . 100 gram.
Acqua ordinaria . . . 1 litro
Dissolvi il sale nell'acqua al momento di servirtene; impiegalo freddo e caldo in lozioni sopra la pelle attaccata dalla scabbia.

2.° Bagno solforoso

R. Solfuro di potassa . . 32 gram.
Acqua comune. . . . 1 litro
Queste proporzioni ponno variare a volontà, aggiungendo altre sostanze liquide semplici per renderli meno irritanti.

171. Bagno arsenicale di Tessier.

R. Acido arsenioso in polvere . . . . . . 1 chilog.
Solfato di ferro . . . 100 »
Acqua di sorgente . . 100 litri
Fa bollire fino a riduzione di due terzi, poi aggiungi l'acqua necessaria per portare la preparazione a cento litri.

172. Bagno alcalino.

R. Carbonato di soda . . 1 chil.
Acqua . . . . . . 50 litri
Sol.—Per detergere la pelle degli animali così del porco, come del cane e del montone.

173. Bagno saponaceo.

R. Sapone verde . . . . . 2 chil.
Acqua . . . . 50 litri
Dissolvi. — La medesima destinazione.

174. Bagno zinco-arsenicale (*Clement*).

R. Acido arsenioso . . . 1 kil.
Solfato di zinco . . . 5 »
Acqua . . . . 100 litri
Dissolvi. La medesima destinazione che il bagno di Tessier; egli ha il vantaggio sopra il primo di non macchiare la lana dei montoni.

175. Bagno antipsorico (*Tessier*).

R. Foglie di tabacco . . 5 chil.
Radice di elleboro nero e bianco . . . . . 2 »
Essenza di terebinto. . 2 litri
Tuorli di ovi . . . . N. 10
Acqua . . . . . . 50 litri

XI. Soluzioni o misture.

Formole speciali.

176. Pietra astringente (*Girard*).

R. Allume. . . . . . 60 gram.
Solfato di ferro . . . 15 »
Acetato di rame . . . 22 »
Sal ammoniacale . . . 22 »
Solfato di zinco . . . 22 »
Zafferano . . . . . 4 »
Canfora. . . . . . 10 »

Ponsansi i sali ad un foco vivo in un vaso di terra, dopo averli finalmente polverizzati, sino a che la mescolanza assuma una forma compatta. Si rimescoli con un cucchiajo di legno; aggiungasi la canfora e lo zafferano quando la materia comincia ad incorporarsi dopo averla ritirata dal fuoco. E prendasi in seguito tanta preparazione grossa come una nocciuola che si scioglie in un litro di acqua comune. — Contro le ulceri, le piaghe e le contusioni.

177. Pietra divina (*Codex*).

R. Solfato di rame . . .
Allumo . . . . . . } aa. 90 gr.
Nitro. . . . . . .
Canfora. . . . . . 4 »

Fa fondere i tre sali in un crogiuolo, aggiungi la canfora, e cola sopra il piano freddo.

178. Pietra divina (*Hesselbach*).

R. Allume . . . . . . 16 grammi
Solfato di ferro . . . 8 »
» di rame . . . 4 »
Verde grigio-sotto-dento
acetato di rame. . . 1 »
Sale ammoniacale . . 0,50 cent.

La stessa preparazione.

179. Pietra miracolosa.

R. Solfato di rame . . . 3 grammi
» di ferro . . . 6 »
Verde grigio-sotto-dento
acetato di rame. . . 1 »
Sale ammoniacale . . 0,50 cent.

Fa fondere il tutto unito. Astringente, forte, caustico.

180. Pietra vulneraria.

R. Allume . . . . . .
Solfato di zinco . . . } aa. 180 gr.
Acetato di rame . . .
Sale ammoniacale . . } aa. 4 »
Zafferano . . . . .

Fa fondere ed aggiungi lo zafferano ridotto in polvere.

181. Mistura astringente (soluzione di quattro solfati).

R. Solfato di allumina . .
» di ferro . . . } aa. 16 gram.
» di zinco . . .
» di rame . . . } aa. 16 »
Acqua . . . . . . 1 litro

Dissolvi. Astringente e leggermente disseccativo. — Crepacci, — spurgo alle gambe, ecc.

182. Mistura astringente (*Knopp*).

R. Allume . . . . . .
Solfato di ferro . . . } aa. 5 parti
» di rame . . .
Sale ammoniacale . . 2 »

Polverizza questi sali: ponsansi le sostanze in un vaso di terra; sottopongasi al calore, sino a che il miscuglio si solidifica raffreddandosi.

Dose 30 grammi in un litro d' acqua. — In lozione nella cura delle piaghe del garrese, del collo, ecc.

183. Mistura astringente (*Herlwig*).

R. Solfato di rame . . .
» di ferro . . . } aa. 3 parti
Allumina . . . . . .
Verderame. . . . . 2 »
Aceto . . . . . . 9 »

Dissolvi. — Contro la zoppina delle pecore.

184. Mistura astringente emostatica.

R. Solfato di rame . . .
» di allumina . . } aa. 32 gram.
Acido solforico . . . 4 »
Acqua . . . . . . 250 »

Dissolvi. — Emorragie. — Fistole.

185. Mistura caustica (*De la Bère-Blaine*).

R. Nitrato di mercurio . . 4 gram.
Verde grigio . . . . 16 »
Essenza di terebinto. . 45 »

Fa fondere insieme il tutto e cola. — Contro la talpa.

186. Misture astringenti (*Blavette*).

R. Solfato di zinco . . . 32 gram.
» di allumina . . 64 »
Canfora. . . . . . 16 »

Polverizza i sali, dissolvi la canfora in un poco di olio: pongasi il tutto in mezzo litro di acqua.
Contro le piaghe delle articolazioni.

187. Mistura astringente (*Clément*).

R. Vino rosso . . . . . 200 gram.
Acetato di piombo cristallizzato . . . . . 5 »
Sal griglo . . . . . 50 »
Dissolvi e filtra. In iniezioni — Contro il catarro auricolare dei cani.

188. Mistura astringente (*Villate*).

R. Solfato di rame . . . } 64 gram.
» di zinco . . . }
Estratto di Saturno . . 125 »
Aceto bianco . . . . 1 litro
Dissolvi i sali, aggiungi l'acetato di piombo ed agita vivamente. — S' impiega in injezioni nelle fistole del garrese della talpa e del giavardo cartilaginoso.

189. Mistura contentiva (*Larrey*).

R. Alcool canforato . . . }
Estratto di saturno . . }
Chiari di ovi . . . . } aa. par. eg.
Acqua . . . . . . }
F. s. a. Inzuppa nelle stoppe.

190. Mistura antiputrida.

R. Decozione di ruta di giardino . . . . . . 125 gram.
Sale ammoniacale . . 32 »
Aceto . . . . . . 64 »
Alcool canforato . . . 64 »
Dissolvi il sale nell' aceto e mescola — Contro le piaghe di cattiva indole.

191. Acqua d'Alibourg (*Bourgelat*).

R. Solfato di zinco . . . } aa. 32 gr.
» di rame . . . }
Zafferano polverizzato . } aa. 8 »
Canfora . . . . . . }
Alcool q. s.
Acqua comune. . . . 3 litri
Dissolvi i sali nell'acqua, la canfora, nell' alcool, aggiungi lo zafferano in quest' ultima parte, e versa il tutto nella soluzione dei sali.

192. Acqua turchina (*Herlwig*).

R. Solfato di rame . . . 120 gram.
Sale ammoniacale . . 60 »
Verde grigio . . . . 10 »
Acqua di calce . . . 4 litri
Dissolvi — Astringente caustico.

193. Soluzione astringente (*Morlon*).

R. Solfato di rame . . . } aa. 96 gr.
Allume . . . . . . }
Acido solforico. . . . 48 »
Acqua . . . . . . 1 litro
Dissolvi i sali ed aggiungi l'acido. — Ulceri — fistole — acqua alle gambe ec.

194. Soluzione caustica contro la zoppina. (*De Veyret*).

R. Solfato di rame . . . 10 parti
Aceto . . . . . . 8 »
Acido solforico . . . 12 »
Dissolvi il sale nell' aceto, aggiungi l'acido solforico a goccie a goccie e rimescola. — Usasi dall' inventore per più malattie umorali esterne.

195. Soluzione caustica.

R. Bromuro di potassio . . 10 gram.
Acqua ordinaria . . . 62 »
Bromo . . . . . . 30 a 60 gocce
Dissolvi il sale nell' acqua, aggiungi il bromo a piccole porzioni ed agita vivamente.
Contro le ulceri del moccio e del farcino.

196. Soluzione caustica (*Herlwig*).

R. Sublimato corrossivo . 4 gram.
Cantaridi polverizzate . } aa. 8 »
Euforbio . . . . . }
Acido solforico . . . 16 »
» nitrico . . . . 12 »
Mescola gli acidi con precauzione, aggiungi le materie polverizzate dopo il raffreddamento.
Contro le luppie voluminose in frizioni ripetute.

197. Soluzione fagedenica (*Grindel*).

R. Sublimato corrosivo . . 2 gram.
Canfora . . . . . . 4 »
Alcool . . . . . . 32 »
Dissolvi — Per distruggere le carni fungose, i polipi, ecc.

198. Mistura contro la Settola (*Bourdon*).

R. Tintura di aloe . . . }
Essenza di lavanda . . }
Petrolio . . . . . } aa. 32 gr.
Balsamo del coppaiba . }
Acido nitrico . . . . }
Mescola le quattro prime sostanze in una ampolla, agitasi ed aggiungi l' acido nitrico; di nuovo agita.
Si deterge la settola, e si medica con questa mistura.

199. Mistura antiulcerosa (*Stonig*).

R. Catrame. . . . . . 2 parti
Essenza di terebinto . . 1 »
Acido cloridrico . . . 1 »
Solfato di rame . . . 4 »
Mescola il catrame e l' essenza, aggiungi in seguito l' acido ed il sale. Ciascuna parte corrispondendo ad un chilogrammo (500 gram.) la preparazione può servire per 350 pecore.

200. Mistura di rame ed arsenico (*Droneerd e Leclerc*).

R. Solfato di rame . . . 32 gr.
Acido arsenioso . . . 16 »
Aceto . . . . . . } aa. 500 »
Acqua . . . . . . }
Dissolvi — Contro le acque delle gambe.

201. Mistura contro il prurito (*Cazenave*).

R. Sublimato corrosivo . . 1 gram.
Canfora . . . . . . 2 »
Alcool . . . . . . 200 »
Acqua distillata . . . 500 »
Dissolvi il sublimato nell'acqua, la canfora nell'alcool, e mescola le due soluzioni.

XII. Iniezioni.

Formole razionali.

202. Iniezione ammolliente.

R. Radice di altea . . . } aa. 64 gr.
Orzo mondato . . . . }
Teste di papaveri . . . N. 4
Acqua . . . . . . 2 litri
Fa bollire e cola con pressione.
Nelle infiammazioni delle mucose visibili.

203. Iniezione acidula.

R. Acqua di Rabel . . . 64 gram.
Aceto . . . . 100 »
Acqua . . . . 2 litri
Mescola. — Contro le emorragie delle mucose apparenti.

204. Iniezione astringente.

R. Ratania . . . . . . } aa. 32 gr.
Noce di galla contuse . }
Borace . . . . . . } aa. 16 »
Solfato di zinco . . . }
Acqua . . . . . . 2 litri
Tratta per decozione le sostanze vegetabili, cola e fa disolvere i sali.
Lo scolo cronico delle mucose — emorragie.

205. Iniezione irritante.

R. Acqua senapizzata . . 4 litri.
Ammoniaca liquida . . 16 gram.
Alcool . . . . . . 1 decilib.
Acqua . . . . . . 1 litro.
Mesc. — Infiammazioni croniche delle mucose.

206. Iniezione caustica.

R. Nitrato d'argento cristallizzato . . . . . 8 gram.
» acido di mercurio. 32 »
Acqua distillata . . . 2 litri
Dissolvi ed aggiungi qualche goccia di acido azotico — Se ne forma un deposito.
Fistole, carie.

207. Iniezione stimolante.

R. Spezie aromatiche . . 6 gram.
Chiodi di garofani . . 16 »
Alcool . . . . . . 100 »
Acqua . . . . . . 2 litri
Fa infusione delle sostanze vegetabili ed aggiungi l'alcool.

208. Iniezione anodina.

R. Teste di papaveri . . . N. 8
Solatro nero . . . . 64 gram.
Foglie di belladonna . 31 »
Acqua . . . . . . 2 litri
Tratta per decozione, cola. — Infiammazioni delle mucose.

209. Iniezione alterante bromurata.

R. Bromuro di potassio . 32 gram.
Bromo puro . . . . 30 goccie
Acqua ordinaria . . . 1 litro.
Dissolvi il sale nell'acqua, ed aggiungi il bromo a goccie a goccie. — Moccio nel principio, — farcino, — fistole farcinose.

XIII. Collirii.

§ 1. *Collirii secchi.*

210. Collirio ammoniacale.

R. Sale ammoniaco . . . } aa. 1 parte
Allume usto . . . . }
Zucchero . . . . . 5 »
Polverizza i sali e mescola insieme allo zucchero in polvere.
Oftalmie croniche, macchie della cornea, ecc.

211. Collirio asettico.

Aloe. . . . . }
Colomelano . . . . } aa. 1 parte
Zuccaro candito . . }
Zuccaro bianco ordinario 4 »
Polverizza finamente e mescolasi.
Oftalmie verminose.

212. Collirio di Beer.

R. Allume calcinato. . . } aa. 1 parte
Solfato di zinco . . . }
Borace . . . . . . }
Zucchero . . . . . . 2 »
Polverizza e mescola.

213. Collirio di Clater.

R. Ossido di zinco . . . }
Sale ammoniaco . . . } aa. parti eg.
Zuccaro . . . . . }
Polverizza e mescola. — Nelle macchie della cornea trasparente.

214. Collirio di Cullerier.

R. Ossido di zinco] . . . }
Nitro . . . . . . } aa. parti eg.
Zucchero . . . . . }
Polverizza e mesci — La stessa applicazione.

215. Collirio di Dupuytren.

R. Ossido di zinco . . . }
Calomelano . . . . } aa. parti eg.
Zucchero . . . . . }
Polverizza e mesci — La stessa applicazione.

216. Collirio mercuriale canforato.

R. Colomelano . . . } aa. 4 parti
Zucchero candito. . . }
Canfora polverizzata. . 1 »
Polverizza e mescola — Congiuntivite — scrofole.

§ 2. *Colliri liquidi.*

217. Collirio alcalino.

R. Sapone bianco . . . 5 gram.
Chiaro d'uovo. . . . N. 1
Acquavite . . . . . } aa. 16 gr.
Acqua distillata . . . }
Fa sciogliere l'albumina nell'acqua, il sapone nell'acquavite e mescola.— Macchie della cornea.

218. Collirio anodino.

R. Laudano del Sydenham. 1 gram.
Tintura di zafferano . . 2 »
Acqua di rose . . . . 32 »
Mescola. — Oftalmie croniche.

219. Collirio antioftalmico (*De La Bère-Blaine.*)

R. Solfato di zinco . . . 1 gram.
Acquavite . . . . . 10 »
Infusione di sambuco . 96 »
Mescola i due liquidi e dissolvi il sale. Per far retrocedere l'oftalmia dei cani.

220. Collirio astringente semplice.

R. Solfato di zinco . . . 1 gram.
Acqua di rose. . . . 32 »
Dissolvi. — Oftalmia (nei primordj).

221. Collirio astringente canforato.

R. Solfato di zinco . . . 4 gram.
Alcool canforato . . . 10 »
Acqua semplice . . . 500 »
Dissolvi il sale nell'acqua, ed aggiungi l'alcool.
La medesima destinazione.

222. Collirio di Bella-donna (*Bouchardat*).

R. Estratto di bella-donna. 10 gram.
Acqua . . . . . . 200 »
Dissolvi e filtra. Oftalmie dolorosissime.

223. Collirio contro la blefarite.

R. Sublimato corrosivo . . 0,g 05
Laudano del Sydenham . 0,g 50
Mucilagine di gom.ª arab.ª 10 gram.
Acqua distillata. . . . 100 »
Dissolvi. — Oftalmia palpebrale.

224. Collirio bruno.

R. Alpe . . . . 4 gram.
Tintura di zafferano . . 32 »
Vino bianco. . . . . 15 »
Acqua di rose . . . . 150 »
Mescola e dissolvi — Oftalmie croniche.

225. Collirio detersivo.

R. Allume cristallizzato. } aa. 1,g 23
Solfato di rame . . . }
Nitro. 2,g 50
Canfora 0,50
Acqua distillata . . . 125 gr.
Mescola e dissolvi. — Lo stesso uso.

226. Collirio detersivo ammoniacale (*acqua celeste*).

R. Solfato di rame . . . 2 gram.
Acqua distillata . . . 1 litro
Ammoniaca liquida . . q. s.
Dissolvi il sale nell'acqua, ed aggiungi l'ammoniaca sino a che la precipitazione che si forma non sia completamente sciolta; agita vivamente.
Infiammazioni, — oftalmie recenti, — oftalmie croniche.

227. Collirio eccitante (*Graeffe*).

R. Ammoniaca . . . . 4 gram.
Etere solforico . . . 1 »
Essenza di menta . . 2 »
Acqua di rose . . . . 32 »

Dissolvi l'etere nell'essenza, l'ammoniaca nell'acqua e mesci.—Vecchi oftalmie.

228. Collirio di Gimbernat.

R. Potassa caustica . . . 0,g 1
Acqua distillata. . . . 32 gram.

Dissolvi e mesci.

229. Collirio jodurato (*Reiniger*).

Joduro di potassio . . 0,g 50
Jodio 0,05
Acqua di rose. . . . 100 gram.

Dissolvi il sale nell'acqua e il jodio nella soluzione —Oftalmie granulose —Corpi stranieri introdotti nell'occhio.

230. Collirio di Lanfranc.

R. Solfuro giallo d'arsenico } aa. 2,g 50
Aloo . . . . }
Mirra. . . . . . . }
Acqua di piantaggine . } aa. 96 gr.
» di rose. . . . }
Vino bianco . . . . 500 »

Polverizza e dissolvi le tre prime sostanze nell'acqua di rose ed in quella di piantaggine, aggiungi il vino bianco. Lascia depositare e decanta. — Oftalmie croniche.

231. Collirio col laudano.

R. Radice di altea . . . 32 gram.
Laudano di Sydenham . 4 »
Acqua semplice . . . 750 »

Fa una decozione della radice, cola ed aggiungi il laudano.

232. Collirio narcotico.

R. Estratto di bella-donna . } aa. 0,g 25
» di oppio . . . }
Infusione di foglie di jusquiamo . . . . . 123 gr.

Dissolvi.— Oftalmie dolorose.

233. Collirio oppiato (*Codex*).

R. Estratto gommoso d'oppio . . . . 0,g 25 gr.
Acqua di rose 125

Dissolvi. — Medesima destinazione.

234. Collirio ripercussivo.

R. Solfato di zinco . . . } aa. 1 gram.
Acetato di piombo . . }
Acqua di rose. . . . 32 »

Dissolvi. — Oftalmie catarrose.

235. Collirio rosso di Franck.

R. Carbonato di potassa . 1,g 25
Canfora. 0, 50
Tintura di aloe . . . 24 goccie

Dissolvi. — Oftalmie croniche.

236. Collirio astringente (*H. Bouley*).

R. Allume. . . . . . 23 gram.
Laudano di Sydenham. 15 a 20 goccie.
Acqua semplice . . . 1 litro

Fa dissolvere il sale nell'acqua, ed aggiungi il laudano. — Oftalmie granulose.

237. Collirio tonnico (*Formolario*).

R. Tannino 0,g 60
Laudano di Rousseau . 4 gram.
Acqua . . . . . . 64 »

Dissolvi la tintura nell'acqua, ed aggiungi il laudano — Macchie della cornea.

238. Collirio d'Yvel.

R. Solfato di zinco . . . 24 gram.
» di rame . . . 8 »
Canfora. . . . . . 5 »
Zafferano . . . . . 2 »
Acqua . . . . . . 1 »

Dissolvi. — Oftalmie ostinate.

239. Collirio di zinco alcoolizzato (*Martinelz*)

R. Solfato di zinco. . . 2 gram.
Sale ammoniacale . . 1 »
Alcool canforato . . . 32 »
Acqua . . . . 150 »

Dissolvi i sali nell'acqua, ed aggiungi l'alcool canforato, lascia digerire 24 ore, decanta.— Oftalmie catarrali. — Ulceri delle palpebre.

240. Collirio di zinco e bella-donna (*Hayne*).

R. Solfato di zingo . . . 4 gram.
Tintura di bella-donna . 10 goccie
Acqua . . . . 500 gram.

Dissolvi il sale nell'acqua ed aggiungi la tintura.
Infiammazioni recenti dolorose.

241. Collirio di zinco oppiato (*Hayne*).

R. Solfato di zinco . . . 4 gram.
Tintura di oppio . . . 15 »
Acqua . . . . 500 »

Il medesimo modo di preparazione, ed uso

XIV. Suffumigi.

§ 1. *Suffumigi umidi.*

242. Suffumigio emolliente.

R. Foglie di malva . . . } aa. 4 pugni
Crusca di frumento . . }
Acqua . . . . . . 5 litri
Fa cuocere ed applica sotto il naso dell'animale.
Flemazia acuta delle vie respiratorie.

243. Suffumigio temperante.

R. Decozione precedente . 4 litri
Aceto . . . . 1 »
Mescola e poni caldo sotto il naso degli animali.
Flegmazie acute dell'apparecchio respiratorio contendenza alla cangrena.

244. Suffumigio astringente.

R. Catrame . . . . . 124 gram.
Fuliggine . . . . . 250 »
Acqua . . . . . . 4 litri
Aceto . . . . . . 1/2 »
Dissolvi, cola ed aggiungi l'aceto — Flegmazie catarrali.

245. Suffumigio anodino.

R. Teste di papavero . . N. 8
Solatro nero . . . . }
Jusquiamo. . . . . } aa. 2 manate
Bella-donna . . . . }
Acqua . . . . . . 5 litri
Fa bollire e pongasi sotto il naso dell'animale.
Infiammazioni acute delle vie respiratorie.

§ 2. *Suffumigazioni secche.*

246. Suffumigio aromatico.

R. Bacche di ginepro . . 64 gram.
Caffè abbrustolato . . 32 »
Polverizza e mescola le due sostanze; getta la polvere a piccole porzioni sopra i carboni accesi. — La suffumigazione si può fare all'aria libera e con l'apparecchio suffumigatorio. — Affezioni croniche dei bronchi.

247. Suffumigio disinfettante.

R. Sal marino . . . . 1 p. e 1/2
Perossido di maganese . 1 »
Acido solforico di commercio . . . . . . 2 »
Acqua ordinaria . . . 2 »
Polverizza il sale con l'ossido di manganese, fa passare in un vaso con dell'acqua, aggiungi l'acido solforico, agita con una bacchetta di vetro, e poni il vaso sopra un poco di fuoco: il gas non tarda a svolgersi in abbondanza ed a rendere l'aria dell'appartamento irrespirabile se la quantità della mescolanza non è stata calcolata secondo la capacità del locale. Conviene dunque avere la precauzione opportuna contro l'asfissia e l'irritazione delle vie respiratorie. — Si osserva il medesimo risultato più semplificato del detto apparecchio, mescendo da 4 a 5 parti di acido solforico con una parte di perossido di maganese.

248. Suffumigazione disinfettante (*Smith*).

R. Nitro. . . . . . . 62 gram.
Acido solforico. . . . 69 »
Acqua . . . . . . 31 »
Mesci l'acido o l'acqua, poni in un vaso come a voi piace sopra della cenere calda, polverizza il sale, ed aggiungi a poco a poco l'acqua acidulata. Usitato in Inghilterra per sostituire quella di cloro.

249. Suffumigazione antispasmodica.

R. Ossido di ferro polverizzato . . . . . . 8 gram.
Canfora . . . . . . 16 »
Ossido di zinco . . . 32 »
Mesc. — Getta la polvere sopra i carboni accesi e dirigi i vapori agli organi respiratorj — Flegmazia del petto, con complicazione a fenomeni nervosi.

250. Suffumigazione vermifuga.

R. Essenza di terebinto . } aa. 32 gr.
Etere solforico. . . . }
Goudren (pece liquida). 125 »
Mescola le tre sostanze, poni in un vaso qualunque, riscalda leggiermente. — Dirigere i vapori verso le vie respiratorie. — Affezioni verminose nei bronchi.

251. Suffumigazione resinosa.

R. Colofonia polverizzata . } aa. 4 parti
Gomma di abete polv. . }
Incenso . . . . . . 3 »

Mescola e getta in piccole parti sui carboni ardenti; fa respirare il fumo agli animali. — Catarro nasale e bronchiale cronico.

XV. Tinture o alcoolati.

252. Tintura di alcool canforato (*Bourgelat*).

R. Tintura d'aloe. . . . 128 gram.
Alcool canforato . . . 16 »
Mesci. — Applicasi alle piaghe che minacciano la cancrena.

253. Tintura ammoniacale (*Guibourt*).

R. Ammoniaca liquida . . 1 parte
Alcool . . . . 2 »
Mescola. — Diaforetica.

254. Tintura anisata.

R. Ammoniaca liquida . . 1 parte.
Acquavite anisata. . . 2 »
Mescola.—Stomatica e sudorifera.

255. Tintura ammoniacale canforata.

R. Ammoniaca liquida . . 1 parte
Alcool canforato . . . 2 »
Mescola.— Stomatica — antiputrida.

256. Tintura ammoniacale genzianata.

R. Radice di genziana . . 120 gram.
Bicarbonato d'ammon . 30 »
Acquavita . . . . . 2 litri
Lascia macerare per tre o quattro giorni, cola e filtra.—Malattie anemiche e settiche.

257. Tintura astringente acidulata.

R. Acqua di Rabel . . . } aa. 2 parti
Tintura di china . . . }
Alcool canforato . . . 1 »
Mesc.

258. Tintura antiputrida astringente.

R. Acqua di Rabel . . } aa. 1 parte
Tintura di quercia . . }
» di noce vomica } aa. 1/2 »
Solfato d'allumina . . }
Mesc.

259. Tintura antisettica clorurata.

R. Cloruro di sodio . . } aa. 2 parti
Alcool canforato . . . }
Tintura di china . . . 1 parte
Mesc.

260. Tintura croasotata.

R. Essenza di terebinto. . } aa. 2 parti
Tintura di china . . . }
Alcool canforato . . . }
Croasoto . . . . . . 1 »
Mesc.

261. Tintura irritante.

R. Ammoniaca liquida . . 2 parti
Essenza di lavanda . . 1 »
Alcool canforato . . . 1 »
Mesc.

262. Tintura irritante acida (*Delalonde*).

R. Essenza di terebinto. . } aa. 1 parte
Tintura di cantaridi. . }
Acido azotico . . . . 1/4 »
Mesci le due prime sostanze, ed aggiungi a poco a poco l'acido.

263. Tintura irritante canforata.

R. Essenza di lavanda . . } aa. 2 parti
» di terebinto . . }
Tintura di sapone . . } aa. 1 »
» di canfora . . }
Mesc.

264. Tintura irritante cantaridata.

R. Ammoniaca . . . . 2 parti
Essenza di terebinto . } aa. 1 »
Tintura di cantaridi. . }
Mesc. — Contro le malattie sinoviali in frizione replicate.

265. Tintura antiscorbutica.

R. Rafano rusticano. . . 250 gram.
Senepa. . . . . . 32 »
Sale ammoniacale . . 64 »
Alcool . . . . . . 750 »

266. Tintura irritante terebintica (*Maury*).

R. Essenza di terebinto . 90 gram.
Ammoniaca . . . . 24 »
Acquavite . . . . . 125 »
Mesc. — Contro le deviazioni sinoviali e gli sforzi articolari.

267. Tintura cantaridata canforata (*White*).

R. Cantaridi polverizzate . 10 gram.
Canfora . . . . . 15 »
Spirito di vino. . . . 125 »
Fa macerare per una quindicina di giorni, filtra.
Contro le contusioni recenti del ginocchio.

268. Tintura di cantaride composta.

R. Cantaridi polverizzate . 30 gram.
Euforbio . . . . . 8 »
Acquavite . . . . . 190 »
Fa digerire durante qualche giorno, filtra. — Dolori articolari. — Lombaggine.

269. Tintura irritante (*Luknovo*).

R. Ammoniaca . . . .
Essenza di terebinto. . aa. 58 gr.
Alcool canforato . . .
Tintura di sapone . . 88 »
Mesci. — Paraplegie in frizione sulla colonna vertebrale.

270. Tintura di Banque.

R. Sommità di menta polverizzata . . . . 1 pasgillo
Canfora . . . . . 15 gram.
Sassofrasso . . . . 1 »
Acquavita . . . . 1 litro.
Fa macerare le parti vegetabili una giornata, cola ed aggiungi la canfora.—Contro il meteorismo da 50 a 60 gram.

271. Tintura risolutiva (*Percival*).

R. Etere solforico . . . } aa. 62 gr.
Alcool rettificato . . . }
Tintura di lavanda . . 31 »
Acqua . . . . . . 371 »
Mesci. — Contro gl' ingorghi dei tendini flessori dei piedi.

272. Tintura risolutiva (*Morton*).

R. Sale ammoniacale . . 15 grammi
Aceto forte . . . . . 125 »
Alcool canforato . . . 15 »
Dissolvi il sale nell' aceto e mesci coll'alcool canforato — In frizioni contro i tumori indolenti.

273. Tintura di sapone (*Codex*).

R. Sapone bianco . . . 90 grammi
Carbonato di potassa. . 4 »
Alcool . . . . . . 375 »
Dissolvi — Per risolvere le distorsioni e contusioni.

274. Tintura stimolante (*Withe*).

R. Essenza di rosmarino . } aa. 10 gr.
Canfora . . . . . . }
Sapone verde . . . . 31 »
Alcool . . . . 62 »
Contro le recenti distensioni articolari.

275. Tintura uterina (*Caramija*).

R. Alcool . . . . . . 2 chilog.
Sabina polverizzata . . 250 grammi
Triaca . . . . . . 190 »
Comino polverizzato. . 125 »
Essenza di ruta . . . } aa. 80 »
» di sabina . . }
Tratta per digestione nell' alcool le sostanze solide, aggiungi le essenze. — Dose da 16 a 120 grammi in bevanda in un litro di vino allungato.

XVI. Vini medicinali.

276. Vino amaro e diuretico.

R. Bottoni di abete . . . 32 gram.
Grande assenzio . . . } aa. 16 »
Radice di genziana . . }
Fiori di camomilla . . 8 »
Vino bianco . . . . 2 litri
Fa macerare e dopo otto giorni cola.

277. Vino antiscorbutico.

R. Rafano selvatico . . . } aa. 64 gr.
Coclearia . . . . . . }
Senapa . . . . . . 32 »
Gomma di abete . . . 16 »
Vino bianco . . . . 2 litri
Fa macerare per otto giorni e cola.

278. Vino antiscorbutico più composto.

R. Foglie di crescione . . }
» di coclearia . . } aa. 16 gr.
» di tribolo acquatico . . . . . . }
Sale ammoniaco . . . 8 »
Vino bianco. . . . . 1 litro
Fa macerare per otto giorni, e cola con pressione — Affezioni scorbutiche.

279. Vino diuretico maggiore.

R. Jalappa contusa . . . } aa. 8 gram.
Scilla . . . . }
Nitro. . . . . 16 »
Vino bianco . . . . 1 litro
Fa macerare per 24 ore, cola — Idropisie.

280. Vino diuretico minore.

R. Nitro . . . . . . 10 grammi
Bacche di ginepro . . 64 »
Vino bianco . . . . 1 litro

Opera come sopra.

281. Vino di genziana composto.

R. Genziana . . . . . 20 grammi
China-china . . . . 16 »
Fiori di camomilla . . 32 »
Cannella . . . . . 8 »
Vino bianco . . . . 1 litro

Lo stesso metodo di preparazione — Affezioni anemiche.

282. Vino d'oppio composto.

R. Oppio . . . . 64 grammi
Zafferano . . . . . 32 »
Cannella . . . . . 4 »
Garofani . . . . . 4 »
Vino bianco generoso . 500 grammi

L'oppio e gli aromi, mesci nel vino e lascia macerare per 15 giorni in un vaso chiuso, poi passi alla filtrazione.

283. Vino di china ferroso.

R. Tartrato di potassa e di ferro . . . . 32 grammi
China . . . . 45 »
Cannella . . . . . . 16 »
Vino . . . . 1 litro

Fa macerare per quattro giorni, filtra. Affezioni atoniche, malattia dei cani, — anemie.

284. Vino tonico ed antiputrido (*Flaudrin*).

R. Vino di china . . . . 2 litri
Acquavita canforata . . 1 »

Mesc. — Contro la malattia della solaga delle pecore (malattia del sangue).

XVII. Aceti medicinali.

Formole composte.

285. Aceto cantaridato inglese.

R. Cantaridi polverizzate . 50 grammi
Euforbio . . . . . 10 »
Acido acetico . . . . 150 »
Aceto forte . . . . . 1 litro

Fa macerare per otto giorni, filtrasi — In frizioni, vescicante — rivulsivo segnatamente contro le paralisi.

286. Aceto rubefacente.

R. Cantaridi polverizzate } Canfora . . . . . } aa. 64 gr.
Aglio contuso . . . . } Senapa . . . . . . } aa. 300 »
Pepe nero . . . . . 500 »
Aceto . . . . . . 2 litri

Fa macerare e filtra. Come il precedente.

287. Aceto sternutatorio (*Mathieu*).

R. Solfato di allumina e di potassa . . . . . } Solfato di zinco . . . } Pepe di Spagna . . . } Essenza di terebinto. . } aa. 32 gr.
Canfora . . . . . . 8 »

Rendansi le sostanze solide in polvere facendone macerare per dieci ore nell'aceto, e l'essenza cola ed agitasi avanti di servirsene.
In injezione nelle cavità nasali, ed usasi nella pleura peripneumonia dei grossi bestiami.

288. Aceto sternutatorio modificato (*Dehan*)

R. Azotato di potassa puro. } Sale di nitro cristallizz°. } Allume . . . . . . } aa. 64 gr.
Solfato di zinco . . . } Pepe lungo. . . . . } Essenza di ginepro . . } Pepe di Spagna . . . } aa. 64 »
Cannella e triaca . . . 32 »
Aceto forte . . . . . 1 litro

Polverizza tutte le sostanze, fa macerare nell'aceto per 24 ore, alla temperatura di 30 a 40 gradi; filtra attraverso una tela, e conserva per l'uso — La stessa destinazione che il precedente.

XVIII. Ossimeli ed Ossimeliti.

Formole composte.

289. Ossimelite di rame (*Egiziaco*).

R. Verde di rame. . . . 500 gram.
Aceto. . . . . . . 500 »
Miele. . . . . . . 1000 »

Mescolasi e pongasi in un vaso di tripla capacità del volume delle sostanze, e facciasi cuocere non cessando di mescolare, sino a che la preparazione ha preso un bel colorito rosso di ramo ed acquista una consistenza di unguento. Adoperasi come disseccante e leggiero escarotico.

290. Ossimelite di rame (*Bracyelare*).

R. Solfato di rame . . . 375 gram.
Aceto. . . . . . . 125 »
Melazzo . . . . . . 1500 »

Fa dissolvere il sale nell' aceto, mesci il melasso, e riducasi il tutto a consistenza di unguento — Medesimo uso che lo egiziaco.

291. Ossimele caustico (*Hugon*).

R. Verde grigio (sotto-deuto-acetato di rame). } aa. 62 gr.
Solfato di zinco . . . }
Noce vomica polverizz*. 32 »
Sublimato corrosivo. . 16 »
Miele. . . . . . 500 »

Mesci il sale di rame a quello di zinco al miele, fa cuocere, aggiungi la noce vomica ed il sublimato e rendilo a consistenza debita — Per le acque croniche delle gambe — erpeto ulceroso.

292. Ossimele corrosivo (*Solleysel*).

R. Acido arsenicoso polverizzato . . . . . 8 gr.
Verde grigio . . . . } aa. 102 »
Solfato di zinco . . . }
Acquavita . . . . . 1/2 lit.
Miele. . . . . 1 chil.

Preparasi come l' egiziaco, ed impiegasi nei medesimi casi.

293. Ossimelite corrosivo (*Vitel*).

R. Acido arsenicoso. . . } aa. 32 gram.
Calce viva . . . . . }
Miele. . . . . q. s.

Polverizza le due prime sostanze, e mescola col miele in modo da fare un topico consistente.

Cancro, acque alle gambe, ulceri farcinose, ecc.

294. Ossimelite composto (*Solleysel*).

R. Verde grigio . . . . } aa. 240 gr.
Solfato di zinco . . . }
Litargirio. . . . . . 120 »
Acido arsenicoso. . . 8 »
Miele . . . . 1000 »

Prepara come l'egiziaco. Contro il cancro.

295. Ossimele disseccante (*Roydor*).

R. Sublimato corrosivo. . . 32 gr.
Noce di galla . . . . 64 »
Solfato di zinco . . . } aa. 125 »
Verde grigio . . . . }
Miele . . . . . . 786 »

Polverizza il sale e la noce di galla, mesci col miele, eccettuato il sublimato, che s' incorpora soltanto durante il raffreddamento della preparazione.

296. Ossimelite di trementina (*Leloup*).

R. Verdetto polverizzato . 210 gr.
Acido pirolegnoso . . 410 »
Trementina . . . . } aa. 875 »
Miele . . . . . . }

Mesci le due prime sostanze al miele, rendi a mezzo del fuoco a consistenza siropposa; ritirandosi dal fuoco, aggiungasi il terebinto, e si ponga sopra la cenere fino a che acquista l'aspetto d' unguento — Zoppina.

XIX. Meliti e Siroppi.

§ 1. Meliti.

297. Melite semplice.

R. Miele. . . . . . . 6 chilog.
Acqua . . . . . . 1 lit. e 1/2
Creta . . . . . . 192 gram.
Carbone animale . . . 125 »
Chiara di ovi . . . N. 4

Si ponga il miele, l' acqua, la creta in un vaso, si faccia bollire tre o quattro minuti, si aggiunga il carbone, poi il bianco degli uovi sbattuti con due litri di acqua: si fa cuocere alla consistenza di siroppo, e si filtra.

298. Mielite di mercorella.

R. Succo di foglie di mercorella . . . . . 1 chilog.
Miele. . . . . 90 grammi

F. s. a. un siroppo.

299. Mielite di rose o miele rosato.

R. Rose rosse di provincia. 500 grammi
Acqua . . . . 2 litri
Miele. . . . . . . 3 chilog.

Fa infusione delle rose per ventiquattro ore, filtra, aggiungi il miele, e fa cuocere alla consistenza di siroppo.

§ 2. *Siroppi.*

300. Siroppo d' ipecacuana composto.

R. Ipecacuana. . . . . . } aa. 32 gr.
Sermolino . . . . . . }
Senapa . . . . . . } aa. 96 »
Solfato di magnesia . . }
Papavero selvatico . . 125 »
Vino bianco . . . . } aa. 750 »
Acqua di fiori di arancio }
Zucchero q. a.

Fa macerare l' ipecacuana nel vino per due ore, cola o filtra il liquore; riunisci il residuo alle altre sostanze, versaci sopra tre litri di acqua bollente, lascia in infusione per due ore, cola con pressione; mescola allora il prodotto col vino e l' acqua dei fiori di arancio, aggiungi a questa mescolanza il doppio di zucchero del suo peso, e fa un siroppo per semplice soluzione a bagno maria. — Contro la tosse ostinata dei piccoli animali.

301. Siroppo di rafani composto (siroppo antiscorbutico).

R. Coclearia fresca . . . } aa. 500 gr.
Tibolo acquatico . . . }
Rafano . . . . . . } aa. 500 gr.
Melerancie amare. . . }
Cannella . . . . . . 16 »
Vino bianco . . . . 2 litri
Zucchero . . . . . 2 chil.

Dividi le sostanze, falle digerire ad una dolce temperatura nel vino, per due giorni, cola per pressione, aggiungi lo zucchero, e fa cuocere sino alla consistenza siropposa. — Scorbuto dei cani.

302. Siroppo vermifugo (*Cruveilhir*).

R. Foglie di senna . . . }
Rabarbaro . . . . . }
Seme santo . . . . . }
Abrotano di Corsica . . } aa. 4 parti
Musco . . . . . . }
Tanaceto . . . . . }
Assenzio . . . . . }
Acqua . . . . . . 250 »
Zucchero . . . . . q. s.

Fa macerare le piante a freddo nell'acqua, cola per espressione, aggiungi lo zucchero e fa un siroppo. — Affezioni verminose dei giovani e piccoli animali.

XX. Elettuarii.

§ 1. *Formole razionali.*

303. Elettuario emolliente amilaceo.

R. Polvere emolliente amilacea . . . . . . 64 gram.
Miele. . . . . 250 »
F. s. a. un elettuario.

304. Elettuario emolliente zuccherino.

R. Polvere emolliente zuccherina . . . . . 64 gram.
Miele. . . . . q. s.
F. s. a.

305. Elettuario emolliente gommoso.

R. Polvere emolliente gommata . . . . . . 64 gram.
Miele. . . . . q. s.
F. s. a.

306. Elettuario mucilaginoso.

R. Polvere di altea . . . . } aa. 32 gr.
Farina di semelino . . }
Mucilagine di seme di lino . . . . . . } aa. q. s.
Miele . . . . . . }
Allunga il miele nella mucilagine, incorporavi le polveri.

307. Elettuario oleoso.

R. Olio d'olivo. . . . . . 64 gram.
Farina di limosene . . } aa. 32 »
Canapuccia polverizzata. }
Tuorli di ovi . . . . N. 2
Miele. . . . . . . q. s.

Incorpora l'olio col giallo dello uova, mescola le polveri ed aggiungi il miele.

308. Elettuario anodino.

R. Polvere d'oppio . . . 8 gram.
» di bella-donna . 16 »
» di valeriana . . 32 »
Miele. . . . . 250 »
F. s. a.

309. Elettuario antiselico (*Saunier*).

R. Cloroformio . . . . 15 gram.
Polvere di altea . . . 25 »
Miele . . . . 250 »
F. s. a. — Contro le vertigini.

310. Elettuario antivertiginoso (*Rey*).

R. Polvere di valeriana. } aa. 16 a 32 gr.
Canfora polverizzata. }
Tuorli di ovi . . . . N. 2
Miele . . . . . . 250 a 500 gr.
Dissolvi la canfora nel giallo d'ovi, incorpora colla polvere ed il miele.

311. Elettuario contro l'irrumiaazione. (*Fe-stal, ph.*)

R. Aloe polverizzato. . . 12 a 15 gr.
Ipecacuana polverizzata. q. s.
F. s. a. — Per ritornare la ruminazione quando è stata sospesa per indigestione.

312. Elettuario antidroftalmico (*H. Bouley*).

R. Colchico autunnale polv. 10 gram.
Nitro. . . . . . . 32 »
Miele . . . . . . q. s.
F. a. a. — Oftalmia complicata d'idropisie degli occhi.

313. Elettuario controstimolante (*Strauss.*)

R. Nitro . . . . . . 32 gram.
Solfato di potassa . . 86 »
Canfora. . . . . } aa. 4 »
Digitale. . . . . }
Altea polverizzata . . 64 »
Miele . . . . . . q. s.
F. s. a. Amministra in due dosi. — Contro le infiammazioni con tendenza alla gangrena.

314. Elettuario vermicida (*Waldinger*).

R. Polvere di genziana . } aa. 52 gr.
» di valeriana . }
Fuliggine . . . . . 64 »
Olio empireumatico . . 16 »
Solfuro di ferro . . . } aa. 8 gr.
Essenza di terebinto. . }
Farina . . . . . . q. s.
Acqua . . . . . . q. s.
F. s. a. elettuario.

315. Triaca per veterinarj. (*F. I.*)

Spezie indigeni.

Spezie aromatiche . . }
Semi carminativi . . . }
Spezie amare . . . . } aa. 8 parti.
» astringenti. . . }
» antispasmodiche. }

Droghe.

Cannella di china. . . }
Garofani. . . . . . } aa. 4 »
Noce moscata . . . . }
Radice di zenzaro. . . }

Resine.

Assa fetida . . . . . }
Incenso . . . . . . } aa. 2 »
Terebinto . . . . . }
Carbonato di ferro . . 1 »
Estratto di oppio . . . 1 »
Vino generoso. . . . 3 »
Estratto di ginepro . . q. s.
Riduci le specie vegetabili indigene in polvere fina, così anche le droghe, mescola le materie resinose e l'estratto d'oppio nel vino, aggiungi a poco a poco la polvere ed incorpora con gr. 6 d'estratto di ginepro, in modo di formare una mescolanza della consistenza di un elettuario un poco solido,— conserva in vasi chiusi.

XXI. Boli e Pillole.

§ 1. *Formole razionali.*

316. Bolo emolliente.

R. Gomma polverizzata. } aa. 32 gr.
Altea . . . . . . }
Olio d'ulivo . . . . 64 »
Tuorlo d'ovo . . . . N. 1
Miele . . . . . . q. s.
Incorpora l'olio col giallo dell'ovo, le polveri mescolansi, ed aggiungi il miele.
Fa boli del peso di 45 grammi.

317. Bolo astringente.

R. Allume cristallizzato . . 32 gram.
Protosolfato di ferro . . 16 »
Noce di galla polverizzata 16 »
Polvere di genziana . . 64 »
Miele. . . . . . . q. s.
Fa boli del peso di trentadue grammi.

318. Bolo eccitante carminativo.

R. Anice verde polverizzato. } aa. 16 gr.
Finocchio . . . . . }
Angelica . . . . . } aa. 8 parti
Camomilla. . . . . }
Estratto di ginepro . . q. s.
F. s. a. quattro boli.

319. Bolo narcotico.

R. Estratto acquoso d'oppio. 16 gram.
» di bella-donna . 8 »
Polvere di josciamo. . 64 »
Miele . . . . . . q. s.
F. s. a. due boli.

320. Bolo tonico analettico.

R. Carbonato di ferro . . 64 gram.
Polvere di genziana . . 32 »
Farina di frumento . . 125 »
Acqua mielata. . . . q. s.
F. s. a. dei boli di quarantacinque grammi.

321. Bolo tonico ferruginoso.

R. Solfato di ferro . . . } aa. 8 gr.
Aloe. . . . . . . }
Cannella polverizzata . 16 »
Miele . . . . . . q. s.
F. s. a. dei boli.

322. Bolo tonico amaro.

R. Polvere di genziana . . 16 gram.
» di cacciù . . . } aa. 8 »
Rabarbaro . . . . . }
Estratto di ginepro . . q. s.
F. s. a. due boli.

323. Bolo alterante.

R. Estratto di cicuta. . . 32 gram.
Calomelano . . . . 16 »
Joduro di potassa . . } aa. 8
Bromuro di potassa . . }
Estratto di ginepro . . q. s.
F. s. a. quattro boli.

324. Bolo purgativo minorativo.

R. Aloe. . . . . . . 32 gram.
Solfato di soda . . . 125 »
» di magnesia . . 64 »
Rob di ranno catartico. q. s.
F. s. a. quattro boli.

325. Bolo purgativo drastico.

R. Aloe. . . . . . . 64 gram.
Gomma gotta . . . . 32 »
Semi di croton-tiglio. . 2 »
Miele . . . . . . q. s.
F. s. a. quattro boli.

326. Bolo diaforetico.

R. Zolfo sublimato . . . } aa. 64 gr.
Solfuro d'antimonio. . }
Cannella . . . . . } aa. 32 »
Carbonato di ammoniaca. }
Miele . . . . q. s.
F. s. a. quattro boli.

327. Bolo espettorante.

R. Kermes minerale . . . 64 gram.
Trementina. . . . . 32 »
Bacche di ginepro polv. 64 »
Miele scillitico. . . . q. s.
F. s. a. quattro boli.

328. Bolo diuretico alcalino.

R. Sapone duro. . . . } aa. 54 gr.
Carbonato di potassa . }
Miele . . . . . . q. s.
F. s. a. due boli.

329. Bolo diuretico sedativo.

R. Digitale purpurea polv. 8 gr.
Scilla . . . . . . } aa. 16 »
Colchico . . . . . }
Estratto di ginepro . . 32 »
Miele . . . . . . q. s.
F. s. a. quattro boli.

330. Bolo diuretico resinoso.

R. Colofonia polverizzata . } aa. 64 gr.
Nitro. . . . . . . }
Essenza di terebinto . . 32 »
Sapone di soda . . . 16 »
Estratto di ginepro . . q. s.
F. s. a. quattro boli.

331. Bolo vermifugo.

R. Polvere di felce maschio. } aa. 32 gr.
Olio empireumatico . . }
Aloe . . . . } aa. 16 »
Assa fetida . . . . . }
Gommagotta . . . . 4 »
F. s. a. due boli.

§ 2. *Formole speciali.*

332. Bolo antidisenterico (*Dottor Segond*).

R. Calomelano . . . . 32 gram.
Ipecacuana. . . . . 16 »
Estratto di oppio . . . 8 »
» di ginepro . . q. s.
F. s. a. quattro boli.

333. Bolo antiamaurotico.

R. Valeriana polverizzata . } aa. 32 gr.
Assa fetida . . . . . }
Fiori d'arnica. . . . } aa. 8 gr.
Noce vomica raschiata . }
Tartaro emetico . . . 4 »
Estratto di ginepro . . q. s.
F. s. a. due boli.

334. Bolo antierpetico.

R. Fiori di zolfo . . . . } aa. 32 gr.
Solfuro d'antimonio. . }
» di mercurio . . }
Estratto di dulcamara . 32 »
» di ginepro . . q. s.
F. s. a. due boli.

335. Bolo antiputrido.

R. China polverizzata . . 16 gr.
Genziana . . . . . } aa. 32 »
Corteccia di salice . . }
Canfora polverizzata. . } aa. 8 »
Nitro . . . . . . }
Estratto di ginepro . . q. s.
F. s. a. due boli.

336. Bolo antiepilettico.

R. Valeriana polverizzata . 125 gr.
Canfora . . . . . } aa. 32 »
Joduro di zinco . . . }
Estratto di bella-donna . 10 »
Miele . . . . q. s.
F. s. a. due boli.

337. Bolo diuretico mercuriale.

R. Calomelano . . . . 16 gram.
Scilla polverizzata . . 8 »
Digitale. . . . . . 4 »
Rob di ranno catartico . q. s.
F. s. a. due boli. — Spandimenti pleuritici.

338. Bolo contro la bolsaggine (*De la Bère-Blaine*).

R. Nitrato di potassa . . 16 gr.
Tartaro emetico . . . 8 »
Oppio . . . . . . 4 »
Miele . . . . q. s.
F. s. a. un bolo.

339. Bolo diuretico cantaridato. (*Eichbaum*).

R. Canfora polverizzata. . } aa. 6 gr.
Cantaridi . . . . . }
Essenza di terebinto . . 32 »
Polvere di genziana . . } aa. 64 »
» di bismalva . . }
Acqua quanto basta.
F. s. a. quattro boli, da prendersi in quattro giorni. — Contro il cancro.

340. Bolo vermifugo (*I. B.* e *S. L.*).

R. Polvere di felce maschia. 180 gr.
Olio empireumatico . . 180 »
Aloe . . . . 24 »
Solfuro nero di mercurio 64 »
Gomma arabica . . . 32 »
F. s. a. dieci boli — Dose, 3 boli.

XXII. Masticatorii.

341. Masticatorio addolcente.

R. Crusca bollita . . . . } aa. 2 parti
Polpa di carote cotte . }
Liquirizia in polvere. . } aa. 1 parte
Malvavisco . . . . . }
Farina di semelino . . }
Miele. . . . . q. s.
F. s. a. un masticatore. — Infiammazioni acutissime della bocca e della laringe.

342. Masticatorio acidulato.

R. Polpa di acetosa cotta . 125 gram.
Cremor tartaro solubile . 32 »
Ossimele semplice . . q. s.
F. s. a. — Un masticatorio — Febbre aftosa — angina acutissima con tendenza putrida.

343. Masticatorio astringente.

R. Borace . . . . . . } aa. 16 gr.
Allumina . . . . . }
Solfato di zinco . . . }
Ratania . . . . . . } aa. 32 »
Corteccia di quercia. . }
Miel rosato. . . . . q. s.
F. s. a.—Emorraggie della bocca e della laringe — Ptialismo ostinato.

344. Masticatorio irritante.

R. Radice di piretro. . . 16 gr.
Pepe nero . . . . . } aa. 32 »
Farina di senapa . . . }
Sal marino . . . . . 64 »
Acqua melata . . . . q. s.
F. s. a.— Affezioni putride.— Infiammazioni croniche della gola.

345. Masticatorio stimolante.

R. Semenze carminative . } aa. 32 gr.
Bacche di ginepro . . }
Radice di enula . . . }
Carbonato di ammoniaca }
Estratto di ginepro . . q. s.
F. s. a. Inappetenze ostinate.

346. Masticatorio stomatico.

R. Assa fetida . . . . . } aa. 64 gr.
Sale marino . . . . }
Radice di angelica polver. } aa. 32 »
» di enula . . . }
Estratto di ginepro . . q. s.
F. s. a.—Contro l'inappetenza e l'irruminazione dei grandi ruminanti.

347. Masticatorio antiputrido (*Chabert.*)

R. Radice di angelica . . } aa. 16 gr.
Canfora . . . . . . }
Ossimele semplice . . 64 »
F. s. a. — Pei grandi ruminanti.

348. Masticatorio antisettico (*Vicq d'Azyr*).

R. Radice di angelica . . 45 gram.
Sale ammoniaco. . . 10 »
Ossimele semplice quant. s.
F. s. a.

349. Masticatorio eccitante antiputrido (*Robinet.*)

R. Aglio pesto. . . . . 4 spicchi
Sale di cucina . . . . 1 cucch.
Pepe polverizzato. . . 32 gram.
Miele. . . . . . . 125 »
F. s. a. — Malattie epizootiche.

XXIII. Pani medicamentosi.

350. Pane anticachetico (*Gasparin.*)

R. Farina di segala . . . } aa. 300 gr.
» di lupini . . . }
Polvere di genziana . . 100 »
Proto-solfato di ferro . 50 »
Allume . . . . . . 25 »
Acqua . . . . . q. s.

Fa una pasta, lascia lievitarsi e cuocila al forno come il pane ordinario. Questo pane si dà in fetta o dimezza agli animali.

351. Pane anticachetico (*L. A. Rey.*)

R. Farina di segala . . . } aa. 4 decil.
» di lupino . . . }
Genziana polverizzata . 500 gram.
Solfato di ferro . . . 1 chil.
Sal marino . . . . . 2 »
Acqua . . . . . q. s.

Fa un pane con le due farine e l'acqua, lascia lievitare, aggiungi le altre sostanze e cuoci fortemente.

352. Pane anticachetico (*Roche Lubin.*)

R. Corteccia di salice . . 40 gram.
Genziana . . . . . . 500 »
Bacche di ginepro . . } aa. 500 »
» di lauro . . . }
Fuliggine . . . . . 1 chil.
Nitro . . . . . . 150 gram.
Vino . . . . } aa. 5 litri
Aceto. . . . . . . }
Acqua . . . . . . 10 »
Farina . . . . . q. s.

Tratta per decozione le tre prime sostanze, cola con espressione, fa infusione delle bacche e dissolvi la fuliggine ed il nitro, cola di nuovo, aggiungi il vino e l'aceto, e mesci la farina in maniera di formare una pasta che farai cuocere come all'ordinario.

353. Pane ferruginoso.

R. Farina di frumento non stacciata . . . . . 1 chil.
» di avena . . . 2 »
» di orzo. . . . 1 »
Solfato di ferro . . . } aa. 32 gr.
Carbonato di soda. . . }

Fa una pasta che si lascia formentare, e che cuocerai come le altre. — Affezioni anemiche ed idroemiche.

354. Pane vermifugo.

R. Farina di segala abbrustolata . . . . . . 2 chil.
» di frumento . . 1 »
Polvere di tanaceto . . } aa. 125 gr.
» di felce maschia. }
Calomelano. . . . . 64 »
Infusione leggiera d'assenzio q. a.
Fa una pasta e cuoci.

XXIV. Cataplasmi.

355. Cataplasma ammolliente mucilaginoso.

R. Foglie di malva . . . } aa. par. eg.
Farina di linseme . . . }
Acqua q. s.
Fa cuocere.

356. Cataplasma emolliente di fecule.

R. Fecole di pomi di terra. 64 gr.
Farina di riso. . . . } aa. 125 »
» di orzo . . . }
Decozione di orzo. q. s.
F. s. — Risipole. — Eritemi.

357. Cataplasmi temperanti.

R. Farine d'orzo . . . . 250 gram.
Lievito di birra . . . 125 »
Decozione di acetosella, o acqua acidulata q. s.
Prepara a freddo, ed applica sopra le parti infiammate.

358. Cataplasma astringente minerale.

R. Fuliggine . . . . . } parti eguali
Terra argillosa . . . }
Soluzione di solfato di ferro q. s.
Preparazione a freddo.
Riprensioni — Contusioni diverse.

359. Cataplasma astringente vegetabile.

R. Segature di legno . . } aa. par. eg.
Polvere da coocia . . }
Decozione di corteccia di quercia q. s.
Prepara a freddo. — Gli stessi casi.

360. Cataplasma irritante.

R. Farina di senapa . . . 125 gr.
Pepe polverizzato. . . 64 »
Ammoniaca. . . . . } par. eg. q.s.
Acqua . . . . . . }
Mesci i due liquidi, e stempera la polvere

361. Cataplasma anodino.

R. Farina di semelino . . } parti eguali
Solatro negro . . . . }
Decozione di teste di papavero q. s.
Fa cuocere il solatro e la farina di lino nella decozione del papavero ed applica.

362. Cataplasma narcotico.

R. Foglie di malva . . . }
» di giusquiamo . } aa. par. eg.
» di bella-donna . }
» di solano nero . }
Decozione concentralissima di teste di papavero q. s.
Fa cuocere le foglie nella decozione, ed applica.

363. Cataplasma maturativo (*Valel*).

R. Polpa di acetosella . . 300 gram.
Bulbi di cipolla cotti sotto la cenere . . . . 90 »
Unguento basilico . . 90 »
F. s. a.—Giavardo cutaneo —Flemmone.

364. Cataplasma antiputrido.

R. Polvere di tanino. . . }
» di carbone di legno } parti eguali
Fuliggine . . . . . }
Vino di china . . . . } aa. 0,2 dec.
Vino aromatico . . . }
Alcool canforato . . . }
Essenza di terebinto. . } aa. 0,1 »
Cloruro di soda . . . }
Mescola i liquidi, ed unisci le polveri in modo di ottenere una pasta compatta.

XXV. Paste e Trocisci.

365. Pasta corrosiva (*Hugnes le Charlier*).

R. Sotto acetato di rame . 32 gr.
Solfato di rame . . . } aa. 64 »
» di zinco . . . }
Fuliggine . . . . . 32 »
Aceto. . q. s.
Fa una pasta ed applica al piedi de' montoni attaccati da zoppina.

366. Pasta caustica (*Pauleaun*).

R. Potassa caustica . . . } aa. 4 parti
Sapone bianco . . . }
Calce estinta . . . . 30 »
F. s. a. — Contro i porri o verruche.

367. Pasta escarotica (*H. Bouley*).

R. Sublimato corrosivo . . 16 grammi
Alcool. . q. s.
F. s. a. — Contro il cancro.

368. Pasta fondante jodata (*Lafore*).

R. Jodio. . . . . . . 1 parte
Amido . . . . . . 8 »
Alcool. . q. s.
F. s. a. — Tumori indolenti — Ingorgamenti cronici delle glandole.

XXVI. Olj medicinali composti.

369. Olio di mucilagine.

R. Linseme. . . . . . }
Radice di altea . . . } aa. 500 gr.
Seme di fienn greco. . }
Acqua bollente . . . 500 »
Olio di olivo . . . . 1000 »
Fa infusione delle materie vegetabili nell'acqua por 24 ore, cola per espressione, aggiungi l'olio, scalda dolcemente fino all'evaporizzazione completa dell'acqua — Nelle crepacce.

370. Olio narcotico (*Balsamo tranquillo*).

R. Foglie fresche di bella-donna . . . . . . }
» di giusquiamo . }
» di solatro . . . } aa. 125 gr.
» di mandragora . }
» di tabacco. . . }
» di stramonio . . }
Foglie di papavero bianco 250 »

Sommità di assenzio . . }
» di rosmarino . }
» di salvia . . . } aa. 62 gr.
» di timo . . . }
» di mente piper.* }
» di lavanda . . }
Olio di olivo . . . . 3 chil.
Schiaccia tutte le piante solanee, ponile in un vaso con olio, riscalda fino a perdere la umidità, cola per espressione, e versa il prodotto sopra le piante labinte; lascia quindi per quindici giorni macerare, e filtra — Infiammazioni esterne molto dolorose.

371. Olio verde composto.

R. Olio di olivo . . . . } aa. 180 gr.
» di semelino . . . }
» di lauro . . . . 32 »
Trementina. . . . . 64 »
Aloe polverizzato . . . 8 »
Verde grigio . . . . } aa. 4 »
Solfato di zinco . . . }
Sciogli la trementina nell'olio, ed aggiungi le altre sostanze — Ulceri atoniche.

XXVII. Linimenti e Saponi.

§ 1. *Linimenti.*

372. Linimento addolcente.

R. Radice di altea . . . 42 gram.
Olio di ulivo . . . . 125 »
Acqua . . . . . . 500 »
Fa bollire l'altea sino a ridurla ad un terzo; cola, mescola all'olio ed agita in un vaso.

373. Linimento ammoniacale colla belladonna.

R. Olio di bella-donna . . } aa. par. eg.
Ammoniaca liquida . . }
Mesci ed agita in un vaso chiuso — Negli ingorghi articolari accompagnati da forti dolori — Si può impiegare nella medesima maniera l'olio di giusquiamo, di stramonio, ecc.

374. Linimento ammoniacale canforato.

R. Olio canforato. . . . } aa. par. eg.
Ammoniaca liquida . . }
F. s. a. — La medesima applicazione.
Nelle piaghe gangrenose, — paralisia locale, ecc.

375. Linimento ammoniacale cloroformiato.

R. Cloroformio. . . . . } aa. 125 gr.
Olio grasso . . . . . }
Ammoniaca liquida . . 125 »
F. s. a. — Ingorgamenti articolari recenti — dolori reumatici.

376. Linimento ammoniacale cantaridato e canforato.

R. Olio di cantaridi . . . }
» canforato. . . . } aa. par. cg.
Ammoniaca . . . . }
F. s. a. — Distensioni articolari croniche. Artritidi reumatiche, ecc.

377. Linimento ammoniacale di cicuta.

R. Estratto di cicuta. . . . 32 gram.
Olio grasso. . . . . 125 »
Ammoniaca. . . . . 125 »
Fa sciogliere l'estratto nell'olio, aggiungendo l'ammoniaca ed agita vivamente.
Ingorgamenti articolari duri — Tumori scirrosi delle mammelle, dei testicoli, ecc.

378. Linimento ammoniacale caustico.

R. Polvere di euforbio . . } aa. 16 gram.
» di sabina. . . }
Olio di olivo . . . . 125 »
Ammoniaca liquida . . 125 »
Fa digerire per ventiquattro ore ad una dolce temperatura le polveri nell'olio, cola, aggiungi l'ammoniaca ed agita vivamente.
Vesciconi — mollette indurite — vecchie zoppicature — tumori indolenti.

379. Linimento ammoniacale mercuriale.

R. Pomata mercuriale . . } aa. 32 gr.
Olio grasso. . . . . }
Sublimato corrosivo . . 4 »
Alcool . . . . . . 8 »
Ammoniaca. . . . . 64 »
Dissolvi ad un dolce calore la pomata nell'olio; lascia raffreddare; fa dissolvere il sublimato nell'alcool, mesci coll'ammoniaca; aggiungi l'alcali ai corpi grassi ed agita vivamente.
Tumori indolenti — affezioni sporiche ed erpetiche antiche.

380. Linimento ammoniacale cocente.

R. Olio di crotontiglio . . 16 gram.
» di olivo . . . . 125 »
Ammoniaca. . . . . 125 »
Mesci gli oli, aggiungi l'alcali ed agita.
Possente rivulsivo.

381. Linimento antipsorico (*Rigot*).

R. Olio semelino . . . . 64 gram.
Pomata citrina. . . . } aa. 10 »
» mercuriale . . }
Fa fondere le pomate ed aggiungi l'olio.

382. Altro (*Scaack*).

R. Estratto di Saturno . . } aa. 32 gr.
Olio grasso. . . . . }
Fiori di zolfo . . . . 16 »
Mescola ed agita fortemente. Non si deve preparare che al momento di servirsene

383. Linimento antisporico (*Rossignol*).

R. Olio di noce . . . . } aa. 1¼ di lit.
Aceto . . . . . . }
Fiori di zolfo . . . . 32 gram.
Tabacco in polvere . . 16 »
Verde grigio . . . . 8 »
F. s. a. — Contro la rogna del cane.

384. Altro (*Prängé*).

R. Olio di noce . . . . 500 gram.
Solfo sublimato . . . 80 »
Noce di galla polveriz.ª. 30 »
Fa leggermente riscaldare l'olio, aggiungi il solfo, fa dissolvere, metti in seguito le noci di galla, in piccole porzioni, lascia digerire durante una mezz'ora, ritira dal fuoco ed impiega immediatamente — Contro la rogna del cane.

285. Altro (*Prangé*).

R. Zolfo sublimato . . . 200 gram.
Olio di olivo . . . . 140 »
Essenza di terebinto . . 200 »
Stempera lo zolfo nell'olio, ed aggiungi l'essenza—Contro la rogna del cavallo.

386. Altro (*Morton*).

R. Olio essenziale di catrame }
» di terebinto . . . } aa. par. eg.
» di cavoli . . . . }
Fiori di zolfo . . . . }
Unisci lo zolfo all'olio, ed aggiungi le due essenze. Contro la rogna di ogni animale.

387. Linimento antipsorico (*Rainard*).

R. Olio di cade . . . . 2 parti
» di noce . . . . 1 »
Mesc. — Contro l'erpete dei cavalli accompagnato da prurito.

388. Altro (*Rayral*).

R. Pece di carbone . . . 2 parti
Olio di olivo . . . . 1 »
Mesci — Per le affezioni pustolose della pelle dopo il periodo di disseccazione.

389. Altro (*D.* e *L.*).

R. Olio di semi di lino . . 125 gram.
Pomata di nitrato di mercurio . . . . . . 32 »
F. s. a.

390. Altro (*Yoccal*).

R. Zolfo sublimato . . . 400 gram.
Trementina . . . . 125 »
Unguento mercuriale . 64 »
Olio di linseme . . . 500 »
Fa dissolvere ad un dolce calore la trementina nell'olio, aggiungi successivamente lo zolfo e l'unguento mercuriale. Contro la rogna del grosso bestiame.

391. Linimento antipsorico (*Bourguignon*).

R. Polvere da fucile . . } aa. 100 gr.
Zolfo sublimato . . . }
Olio grasso. . . . . 500 »
Mesci le due polveri, macina con un poco di olio d'olivo in un mortajo o sopra di una pietra di porfido, dissecca la mescolanza a bagno maria, riducila in polvere e mescola col resto dell'olio.

392. Linimento antireumatico (*Guénau de Missy*).

R. Alcool canforato . . . 64 grammi
Essenza di terebinto. . 16 »
Estratto di bella-donna . 8 »
F. s. a. — Contro i reumatismi muscolari.

393. Linimento antireumatico (*Home*).

R. Canfora. . . . . . 4 grammi
Essenza di terebinto. . 8 »
Sapon verde . . . . 32 »
Balsamo tranquillo . . 16 »
Comino . . . . . . 8 »
Carbonato di ammoniaca. 4 »
F. s. a. — Reumatismi articolari e muscolari.

394. Linimento antireumatico (*De La Bére-Blaine*).

R. Essenza di terebinto. . } aa. 16 gr.
Olio di olivo. . . . . }
Ammoniaca. . . . . } aa. 10 »
Tintura di oppio . . . }
Mesci. — Reumatismo articolare dei cani.

395. Linimento disseccativo (*Solleysel*).

R. Olio di lino. . . . . } aa. 32 gr.
Alcool . . . . . . }
Si agitano i due liquidi sino a perfetta mescolanza — Contro i crepacci.

396. Linimento diuretico (*Smith*).

R. Foglie secche di tabacco. } aa. 12 gr.
» di digitale. }
Estratto di scilla . . . 4 »
Essenza di terebinto . . 4 »
Tuorli di ovi . . . . N. 2 »
Acqua . . . . . . 125 »
Fa infusione delle foglie, cola per espressione, dissolvi l'estratto, ed aggiungi l'essenza incorporata ai gialli delle ova. Infrizione sotto l'addome in caso d'ascite.

397. Linimento contro le ustioni.

R. Olio di olivo . . . . 100 gr.
Acqua di calce. . . . 64 »
Estratto di saturno . . 32 »
Ammoniaca. . . . . 8 »
Pongasi tutte le sostanze in un fiasco chiuso ermeticamente, ed agita vivamente.

398. Linimento irritante.

R. Tintura di cantaridi . } aa. 5 parti
» di euforbio . }
Essenza di terebinto. . 1 »
Mesc.

399. Linimento irritante (*Boyer*).

R. Tintura di cantaridi . . 1 decilit.
Olio di olivo . . . . 2 »
Pece liquida . . . . 50 gram.
Polvere di cantaridi . . 0,5 decig.
Bicloruro di mercurio . 2 gram.
F. s. a.

400. Linimento irritante (Fuoco inglese).

R. Essenza di lavanda . . 622 gr.
Olio di olivo . . . . 312 »
Polvere di cantaridi . } aa. 51 »
» di euforbio . }
Fa digerire ad un dolce calore, per due ore, le polveri nell'olio, aggiungasi l'essenza, ed agitasi avanti di porlo in bottiglia.

401. Linimento irritante (*Carter*).

R. Ammoniaca. . . . . } aa. 64 gr.
Essenza di terebinto. }
Olio comune . . . . 250 »
F. s. a. — Paralisia lombare delle vacche.

402. Linimento irritante.

R. Olio grasso . . . . . 125 gram.
Ammoniaca . . . . 64 »
Tintura di cantaridi . } aa. 32 »
Essenza di terebinto . }
Alcool canforato . . . 16 »
F. s. a. — Dolori articolari antichi.

§ 2. *Saponi composti.*

403. Sapone ammoniacale canforato (*Balsamo Opodeldoch*).

R. Sapone . . . . . . 32 gram.
Ammoniaca. . . . . 8 »
Canfora . . . . . . 24 »
Essenza di timo . . . 2 »
» di rosmarino . 8 »
Alcool . . . . . . 250 »
F. s. a. — Reumatismi.

404. Sapone antierpetico.

R. Tintura di sapone . . q. s.
Essenza di terebinto. . »
Acetato di piombo polv°. »
Mesci. — Ulcerazioni copetiche — Crepacci.

405. Sapone antipsorico (*Hertwig*).

R. Sapone verde. . . . } aa. par. eg.
Fuliggine . . . . . }
Essenza di terebinto. . }
F. s. a. — Contro la rogna.

406. Sapone antireumatico.

R. Sapone . . . . 32 gram.
Etere. . . . . . . } aa. 8 »
Cloroformio. . . . . }
Canfora . . . . . . 16 »
Essenza di lavanda . . 8 »
Dissolvi — Dolori reumatici.

407. Sapone canforato.

R. Sapone . . . . . . } aa. 1 parte
Canfora . . . . . . }
Alcool . . . . 8 »
Dissolvi — Reumatismi.

408. Sapone canforato.

R. Sapone bianco. . . . 90 gram.
Carbonato di potassa. . 4 »
Alcool canforato . . . 250 »
Dissolvi — Risolutivo.

409. Sapone antiartritico.

R. Sapone bianco. . . . 125 gram.
Oppio . . . . . . 32 »
Canfora . . . . . . 64 »
Essenza di lavanda . . 16 »
Alcool . . . . . . 1000 »
Dissolvi — In frizioni articolari.

410. Sapone di terebinto (*Hertwig*).

R. Sapone verde. . . . 6 parti
Essenza di terebinto. . 6 »
Carbonato di potassa. . 1 »
Incorpora il sale col sapone ed aggiungi l'essenza ed opera in senso inverso — Eccitante e risolutivo. Luppia — vesciconi — esostosi — Si può aggiungere della canfora, dell'ammoniaca.

411. Sapone oppiato.

R. Olio di olivo . . . . 125 gram.
Tintura di oppio . . . 64 »
Sapone bianco. . . . 16 »
Dissolvi il sapone nella tintura, versa entro un mortaio ed incorpora l'olio.

412. Sapone alcoolico.

R. Tintura di sapone . . 32 gram.
Olio di olivo . . . . 4 »
Alcool . . . . . . 32 »
F. s. a. — Agita forte. Ingorgamenti tendinosi antichi.

413. Sapone irritante (*Morton*).

R. Sapone bianco. . . . 125 gram.
Canfora. . . . . . 31 »
Alcool rettificato . . . 1 litro
Ammoniaca liquida . . 1/2 »
Disciogli il sapone e la canfora nell'alcool, aggiungi l'ammoniaca, filtra.

414. Sapone fondente jodato (*Morton*).

R. Jodio . . . . . . 1 parte
Sapone alcoolico . . . 8 »
Mescola. — Ingorghi indolenti.

415. Sapone disseccativo (*De la Bère-Blaine*).

R. Sotto acetato di rame . 62 gram.
Catrame liquido . . . 125 »
Sapone verde . . . . 62 »
F. s. a. — Scabbia recente del cavallo.

416. Sapone con catrame (*Viborg*).

R. Sapone verde. . . . } aa. par. eg.
Joudron. . . . . . }
F. s. a. — Applica caldo sopra le parti attaccate di scabbia preventivamente ben nettate.

417. Sapone composto.

R. Sapone bianco . . . 125 gram.
Canfora. . . . . . 32 »
Essenza di terebinto. . 500 »
Mesc.

418. Sapone con solfato di rame.

R. Solfato di rame . . . 32 gram.
Catrame. . . . . . 125 »
Sapon verde . . . . 150 »
Fondasi ad un lieve calore e si mescola.

419. Sapone di catrame.

R. Pece liquida . . . . 2 parti
Sapone bianco. . . . 1 »
Farina di semi di lino . q. s.
F. s. a. — Contro il canero.

420. Sapone composto.

R. Sapone . . . . . . 125 gram.
Canfora . . . . . . 32 »
Alcool . . . . . . 1 litro
Ammoniaca. . . . . 1/2 »
Dissolvi il sapone e la canfora nell'alcool, aggiungi l'ammoniaca. Si può rendere anodino aggiungendo della tintura di oppio.

421. Sapone antipsorico (*Jadelot*).

R. Olio di olivo . . . . 320 gram.
Sapone bianco. . . . 125 »
Solfuro di potassa. . . 64 »
Dissolvi il sapone ed il solfuro di potassa in un poco di acqua, mesci all'olio per triturazione.

422. Sapone eccitante risolutivo.

R. Sapone bianco . . . 32 gram.
Sale ammoniacale. . . 16 »
Alcool . . . . . . 125 »
Fa dissolvere il sapone nell'alcool, aggiungi il sale — Ingorgamenti freddi.

423. Sapone oppiato.

R. Olio d'oliva . . . . 125 gram.
Tintura di oppio . . . 64 »
Sapone bianco . . . 16 »
Dissolvi il sapone nella tintura e mescola all'olio.

424. Sapone semplice.

R. Tintura di sapone. . . 32 gram.
Olio di olivo . . . . 4 »
Alcool . . . . . . 32 »
F. s. a. Agita vivamente.

XXVIII. Pomate.

425. Pomata antipsorica.

R. Fegato di zolfo . . . 500 gr.
Sapone verde . . . . } aa. 360 »
Pomata mercuriale doppia . . . . . . }
Grasso di porco . . . 2 chil. 360
Polverizza il fegato di zolfo, l' unisci al grasso, incorpora in seguito la pomata mercuriale ed il sapone. Contro la scabbia del cane.

426. Pomata antipsorica (*Codex*).

R. Sugna . . . . . . 500 gram.
Zolfo sublimato e lavato. 250 »
Sale ammoniacale . . 16 »
Allume polverizzato . . 16 »
Mesc. — Per la scabbia di tutti gli animali.

427. Pomata antipsorica (*Rey*).

R. Zolfo sublimato . . . 10 gram.
Cantaridi polverizzate . 4 a 5 »
Sugna . . . . . . 50 »
F. s. a. — Scabbia dei cavalli.

428. Pomata antipsorica (*Caussé*).

R. Sublimato corrosivo . . 75 gram.
Precipitato bianco . . } aa. 4 »
Cantaridi polverizzate . }
Fiori di zolfo . . . . 30 »
Sugna . . . . 250 »
F. s. a. — Contro le affezioni psoriche dei cavalli.

429. Pomata contro la scabbia delle pecore (*Dauberton* e *Gasparin*).

R. Essenza di terebinto. . } aa. par. eg.
Spugna . . . . . . }
F. s. a.

430. Pomata solforosa composta (*Farm. pruss.*)

R. Zolfo. . . . . 30 gram.
Solfato di zinco . . . 60 »
Sugna . . . . . . 240 »
F. s. a. — Affezioni psoriche antiche e ribelli.

431. Pomata antipsorica (*Berger-Perriere*).

R. Pomata mercuriale semplice . . . . . . 1 parte
Fiori di zolfo . . . . 2 »
Cantaridi polverizzato . } aa. 1|2 »
Euforbio . . . . . . }
Sapone verde . . . . q. s.
F. s. a. — Contro la scabia dei cavalli.

432. Pomata antipsorica minerale.

R. Pomata citrina. . . . 150 gram.
Olio di olivo . . . . 100 »
Acetato di piombo cristal.° 20 »
Solfato di zinco . . . 15 »
Fa fondere la pomata citrina ad una dolce temperatura ed incorpora i sali polverizzati.

433. Pomata nera (*Buer*).

R. Carbone di legno polver°. } aa. par. eg.
Sugna . . . . . . }
F. s. a. — Contro la scabbia di tutti gli animali, e dei cani in particolare.

434. Pomata alcalina (*Devergie*).

R. Carbonato di soda. . . 15 gram.
Calcina estinta. . . . 10 »
Sugna . . . . . . 100 »
F. s. a. — Contro l' erpete.

435. Pomata antipsorica (*Lebas*).

R. Mercurio liquido . . . } aa. 600 gr.
Solfo sublimato . . . }
Cantaridi polverizzate . 200 »
Sugna . . . . . . 3,000 »
Estingui il mercurio nella porzione del grasso, incorpora in seguito lo zolfo e le cantaridi.

436. Pomata antipsorica (*De La Bère-Blaine*)

R. Acido arsenioso . . . 4 gram.
Solfato sublimato . . . 200 »
Catrame. . . . . . 150 »
Olio di cade . . . . 125 »
F. s. a.
Nota. L' olio di cade sostituisce, in questa pomata, l' olio di balena, che è meno comune e forse meno efficace.

437. Pomata antipsorica (*De La Bère-Blaine*)

R. Zolfo sublimato . . . 250 gr.
Allume . . . . . . } aa. 16 »
Solfato di zinco . . . }
Trementina . . . . 64 »
Olio di cade . . . . 250 »
F. s. a.

438. Pomata antipsorica (*Cazenave*).

R. Catrame. . . . . . }
Pomata citrina. . . . } aa. 10 gr.
Sugna . . . . . . }
F. s. a.

439. Pomata antipsorica.

R. Zolfo. . . . . . . }
Cloruro di calce . . . } aa. 32 gr.
F. s. a.

440. Pomata antipuriginosa.

R. Allume . . . . . . }
Canfora . . . . . . } aa. 32 gr.
Pomata mercuriale . . }
Sugna . . . . 250 »
F. s. a.

441. Pomata di gomma di pioppo (*Leloup*).

R. Gemme di pioppo. . . 25 parti
Succo di foglie di giusquiamo . . . . . }
» di bella-donna . } aa. 1 parte
» di papavero . . }
» di mandragora . }
» di solatro nero . 15 »
Fa fondere la sugna, aggiungi i succhi, e riscalda fino a tanto che l'umidità sia dispersa: aggiungi le gemme de' pioppi secche e polverizzate b. p. Lascia infusione per un giorno e cola per espressione.

442. Pomata di lauro.

R. Foglie fresche di lauro . }
Bacche di lauro . . . } aa. 1 parte
Sugna . . . . . . 2 »
Schiaccia le foglie e le bacche in un mortajo, infondile nella sugna, e cola per espressione — Emolliente ed anodino.

443. Pomata disseccativa (13° d' artiglieria).

R. Canfora . . . . . . 30 gram.
Acetato di piombo cristallizzato . . . . 60 »
Tuorli di ovi . . . . N. 2
Sciolgasi la canfora nel giallo degli ovi, ed aggiungasi il sale. — Piaghe articolari con scolo sinoviale.

444. Pomata contro i crepacci (*De la Bère-Blaine*.

R. Canfora . . . . . . 20 grammi
Acetato di piombo. . . 2 »
Pomata mercuriale . . 32 »
F. s. a. — Crepacci de' garetti o dei ginocchi.

445. Pomata contro l' acqua alle gambe (*Debeaux*).

R. Noci di galla polverizzate }
Solfato di zinco . . . }
» di rame . . . } aa. 32 gr.
Litargirio . . . . . }
Sotto acetato di rame. . }
Miele. . . . . . . q. s.
F. s. a.

446. Pomata disseccativa.

R. Sotto acetato di rame . 180 gram.
Allume calcinato . . . }
Sale ammoniaco . . . } aa. 90 »
Canfora . . . . . . 15 »
Pomata di pioppo. . . 770 »
Polverizza i sali, la canfora con un poco d' alcool, incorpora tutte queste sostanze colla pomata di pioppo.

447. Pomata disseccativa contro le acque alle gambe.

Solfato di zinco. . . . 30 grammi
Ossimelite di rame (egiziaco) . . . . . . 240 »
Sugna . . . . . . 120 »
Incorpora i sali coll' egiziaco in un mortajo, aggiungi la sugna e mescola sino che sia ben unita.

448. Pomata di pioppo saturnina (*Reynal*).

R. Estratto di saturno . . }
Pomata di pioppo. . . } aa. par. eg.
Incorpora per piccole porzioni il liquido alla pomata in un mortajo. In bagnatura sopra i crepacci.

449. Pomata contro le erpeti erostose (*Leblanc*).

R. Solfo sublimato . . . 60 grammi
Solfuro di potassa . . 30 »
Sale ammoniaco . . . 30 »
Sugna . . . . 180 »
F. s. a. — Erpeti ribelli.

450. Pomata astringente.

R. Unguento egiziaco . . 240 grammi
Sugna . . . . 125 »
Solfato di zinco . . . 32 »
Fa fondere la grassa e l'unguento egiziaco nel medesimo vaso, ed aggiungi il solfato di zinco polverizzato. Si può egualmente operare a freddo in un mortajo. Contro l' acqua alle gambe del cavallo.

451. Pomata astringente (*Debeaux*).

R. Noce di galla polverizz.a }
Solfato di zinco . . . }
» di rame . . . } parti eguali
Litargirio . . . . . }
Sotto acetato di rame . }
Miele . . . . q. s.
F. s. a. — Usasi come il precedente.

452. Pomata di joduro di piombo (*Reynal*).

R. Joduro di piombo. . . 1 gram.
Sugna . . . . 8 »
F. s. a. — Contro i gangli della gola e le tumefazioni poco dolorose.

453. Pomata di allume composta (*Morton*).

R. Allume polverizzato . } aa. 31 gr.
Trementina . . . . . }
Sugna . . . . . . 93 »
Fa fondere le due ultime sostanze a bagnomaria, aggiungi l'allume quando comincia a raffreddarsi.

454. Pomata disseccativa (*Eckel*).

R. Sugna . . . . 112 grammi
Essenza di terebinto . . 35 »
Sotto acetato di rame . . 15 »
Solfato di rame . . . 13 »
F. s. a. — Per le acque alle gambe — Ulceri di cattivo aspetto.

455. Pomata mercuriale canforata.

R. Pomata mercuriale . . 2 parti
Canfora . . . . . . 1 »
F. s. a. — Tumori induriti e gangrenosi.

456. Pomata mercuriale solforata.

Solfo. . . . . . . 1 parte
Pomata mercuriale . } aa. 2 »
Sugna . . . . . . }
F. s. a. — Scabbia.

457. Pomata di joduro di potassio composta.

R. Joduro di potassa. . } aa. 8 gr.
Estratto di cicuta. . . }
Canfora . . . . . . 4 »
Sugna . . . . . . 32 »
Incorpora successivamente la canfora, l'estratto e il sale nella sugna. Preparasi nello stesso modo di bromuro di potassa e di bi-joduro di mercurio composte.

458. Pomata risolutiva.

R. Mercurio fluido . . . 16 grammi
Pomata di lauro . . . 24 »
Essenza di terebinto . . 32 »
Cantaridi polverizzate . 10 »
Incorpora il mercurio al grasso, aggiungi la polvere di cantaridi ed infine l'essenza — Esostosi.

459. Pomata risolutiva (*Goux*).

R. Unguento vescicatorio . } aa. 2 parti
» mercuriale. . }
Sapone verde . . . . 1 »
Incorpora a freddo.

460. Pomata fondente ed anodina (*Hervuig*)

R. Pomata canforata. . . 4 grammi
» mercuriale . . 16 »
F. s. a. — Induramenti di mammelle e di testicoli.

461. Pomata, vescicante e fondente.

R. Cantaridi polverizzate . 4 grammi
Joduro di potassio . . 8 »
Sugna . . . . 32 »
Sego o cera. . . . . 26 »
Fa liquefare i corpi grassi, incorpora le polveri al momento che la mescolanza comincia a liquefarsi.

462. Pomata escarotica (*Solleysel*).

R. Solfuro rosso di mercurio } aa. 15 gr.
Sublimato corrosivo . . }
Olio di lauro . . . . } aa. 240 »
Burro fresco . . . . }
Incorpora i sali renduti in polvere nell'olio e nel burro. — Farcino.

463. Pomata arsenicale. . . 30 gr.

R. Solfuro giallo d'arsenico } aa. 43 »
Sublimato corrosivo . . }
Euforbio in polvere . . 24 »
Pomata di lauro . . . 20 »
Incorpora a caldo i sali e l'euforbio nella pomata di lauro — Applicasi come la precedente.

464. Pomata epispastica verde.

R. Cantaridi polverizzate . 32 grammi
Pomata di pioppo . . 875 »
Cera gialla . . . . . 125 »
Opera come precedentemente, così pure nell'applicazione.

465. Pomata irritante e vescicante (*Gellé*).

R. Zolfo sublimato . . . } aa. 96 gr.
Sugna . . . . }
Cantaridi polverizzate . 24 »
F. s. a. Erpeti — Ulceri del grosso bestiame.

466. Pomata corrosiva.

R. Acido arsenicoso polverizzato. . . . . . 4 grammi
Solfuro rosso di mercurio 2 »
Sugna . . . . . . 32 »
Incorpora con molta cura le polveri colla sugna — Per cauterizzare i bottoni e le ulceri farcinose.

467. Pomata irritante (*Eckel*).

R. Essenza di terebinto. } aa. 105 gr.
Olio di lauro . . . . }
Euforbio polverizzato . } aa. 11 »
Candaridi polverizzate . }
F. s. a. — Ingorgamenti cronici della pelle e del tessuto cellulare sotto cutaneo.

468. Pomata vescicante (*Fischer*).

R. Cantaridi polverizzate . 32 grammi
Tartaro emetico . . . 3 »
Olio di lauro . . . . 120 »
Sugna . . . . 180 »
F. s. a. — Tumori sinoviali.

469. Pomata cantaridata (*Morton*).

R. Cantaridi polverizzate } aa. 15 gr.
Trementina . . . . . }
Sugna . . . . . . 32 »
Fa fondere il grasso e la trementina ad un dolce calore, ed aggiungi le cantaridi.

470. Pomata vescicatoria.

R. Tartaro emetico . . . 8 gram.
Sublimato corrosivo . . 2 »
Sugna . . . . . . 32 »
F. s. a. — Sostituita alla pomata stibiata come più attiva.

471. Pomata vescicante.

R. Tartaro emetico . . . 8 grammi
Olio di croton tiglio . . 1 »
Sugna . . . . . . 32 »
F. s. a. — La medesima indicazione.

472. Pomata caustica (*Bal. d'artiglieria*).

R. Sublimato corrosivo . . 15 grammi
Sugna . . . . . . 15 »
F. s. a. — Piaghe — fistole con carie.

473. Pomata caustica (*Stòerig*).

R. Catrame. . . . . . 2 parti
Essenza di terebinto . } aa. 1 »
Acido cloridrico . . . }
Solfato di rame . . . 4 »
F. s. a. — Contro la zoppina.

474. Pomata vescicante (*Chabert*).

R. Olio di lauro . . . . 125 gr.
Euforbio polverizzato } aa. 30 »
Cantaridi . . . . . }
F. s. a.

475. Pomata antipediculare.

R. Polvere di Rousselot. . 5 grammi
Sugna . . . . 12 »
F. s. a. — Contro i pidocchi dei volatili e degli altri animali.

476. Pomata contro i parassiti della pelle (*Roberd Real*).

R. Catrame. . . . . . 352 grammi
Essenza di terebinto . . 62 »
Sugna . . . . 190 »
Incorpora le dette sostanze a caldo, e aggiungi l'essenza sol quando la mescolanza cominciano a raffreddarsi.
Contro gli hematopinus del pelo delle vacche.

477. Pomata antiscabiosa (*Clement*).

R. Cantaridi polverizzate . 15 grammi
Solfato di zinco. . . . 35 »
Sugna . . . . . . 500 »
F. s. a. — Contro la rogna dei cani.

478. Pomata parasiticida.

R. Aceto. . . . . . . }
Stafisagria polverizzata . } aa. 30 gr.
Miele. . . . . . . }
Solfuro sublimato. . . }
Olio d' olivo . . . . 60 »
F. s. a. — Contro i pidocchi di tutti gli animali.

XXIX. Dei Cerotti.

479. Cerotto semplice.

R. Cera. . . . . . . 125 grammi
Olio di olivo . . . . 375 »
Fa fondere la cera coll' olio ad una dolce temperatura in un mortajo, e mescola sino a completo raffreddamento.

480. Cerotto antiputrido (*Guersant*).

R. Cerotto semplice. . . 32 grammi
Cloruro di soda . . . 4 »
F. s. a. Contro le piaghe languide — gangrene.

481. Cerotto arsenicale (*Dech*).

R. Cerotto semplice . . . 32 grammi
Acido arsenicoso . . . 8 cent.
F. s. a. — Affezioni psoriche ed erpetiche dei carnivori.

482. Cerotto amidato.

R. Cerotto semplice . . . 32 grammi
Amido . . . . 16 »
F. s. a. — Resipole — escoriazioni.

483. Cerotto di bella-donna.

R. Cerotto semplice . . . 32 grammi
Estratto di bella-donna . 8 »
F. s. a. — Per spasmodie degli sfinteri — della pupilla — del collo della vescica e della nutrice.

484. Cerotto di bianco di balena (*Favre*).

R Cerotto semplice. . . 32 grammi
Bianco di balena . . . 4 »
F. s. a. — Ragadi delle mammelle.

485. Cerotto oftalmico.

R. Cerotto semplice . . . 32 gram.
Biossido di mercurio . }
Canfora . . . . . } aa. 4 »
Zafferano . . . . . }
F. s. a. — Oftalmie croniche.

486. Cerotto stearico (*Barbin*).

R. Acido stearico. . . . 180 grammi
Olio di mandorle dolci . 500 »
F. s. a. — Succedaneo del cerotto semplice.

XXX. Unguenti.

§ 1. *Unguenti vescicatorj ed epispatici.*

487. Unguento epispatico.

R. Unguento basilico. . . }
Pomata di pioppo. . . } aa. 500 gr.
Cantaridi polverizzate. . 32 »
F. s. a.

488. Unguento fondente di lebas.

R. Unguento vescicatorio . 500 grammi
Pomata mercuriale doppia . . . . 250 »
Sapone verde . . . . 125 »
Olio di lauro . . . . 160 »
Cera gialla . . . . . 100 »
Fa fondere la cera, ed aggiungi successivamente le altre sostanze. Mescola con diligenza. Gangli ingorgati. — tumori indolenti.

489. Unguento vescicatorio d'Alemagna.

R. Cantaridi polverizzate . }
Trementina. . . . . } aa. par. eg.
Sugna . . . . . . }
Mesci a freddo in un mortajo.

490. Unguento vescicatorio (*Rey*).

R. Unguento basilico. . . 500 grammi
Cantaridi polverizzate . 50 »
Euforbio . . . . . 60 »
Incorpora le polveri al basilico a freddo, in un mortajo di pietra. Come il vescicante ordinario.

491. Unguento vescicatorio (*Hildac*).

R. Cantaridi polverizzate . }
Trementina. . . . . } aa. par. eg.
Sugna . . . . . . }
Mesci esattamente.

492. Unguento vescicatorio (*Labert*).

R. Unguento basilico. . . 32 gram.
Euforbio . . . . . }
Sublimato corrosivo . . } aa. 8 »
Essenza di terebinto . }
Mesci ed incorpora esattamente, — contro i tumori e le piaghe gangrenose.

493. Unguento vescicatorio pei buoi (*Pearson-Ferguson*).

R. Cantaridi polverizzate . 128 grammi
Olio di croton-tiglio . . 8 »
Trementina. . . . . 32 »
Sugna . . . . . . 500 »
F. s. a.

494. Unguento vescicatorio (*De La Bère-Blaine*).

R. Cantaridi polverizzato . 32 grammi
Essenza di terebinto . . 125 »
Trementina . . . . . 33 »
Fa una miscela omogenea.

495. Unguento vescicatorio (*Buer*).

R. Cera . . . . 600 gr.
Pepe nero . . . . . }
» resina. . . . . } aa. 200 »
Olio grasso . . . . . 1200 »
Cantaridi polverizzato . 800 »
F. s. a.

496. Unguento vescicatorio diaforetico o fondente (*De La Bère-Blaine*).

R. Sublimato corrosivo . . 1 gr.
Cantaridi polverizzate . }
Trementina. . . . . } aa. 16 »
Essenza di terebinto . . }
Sugna . . . . . . } aa. 125 »
Mesci intimamente a caldo. Applica sopra tutti i tumori indolenti e le esostosi diverse.

497. Unguento vescicante (*Walach*).

R. Tartaro emetico . . . 3 parti
Cantaridi polverizzate. . }
Euforbio. . . . . . } aa. 1 »
Unguento basilico. . . 8 »
Essenza di terebinto . . q. s.
F. s. a. — Contro le peripneumonie del grosso bestiame.

498. Unguento vescicatorio inglese.

R. Cantaridi polverizzate . }
Trementina. . . . . } aa. 1 parte
Sugna . . . . . . 4 »
Fondi il grasso e la trementina a bagno maria, ed aggiungi le cantaridi.

499. Unguento di litteau.

R. Scamonea . . . . .
Cantaridi . . . . . } aa. 16 gram.
Elleboro nero . . . .
Solfato di zinco . . .
Trementina. . . . . 64 »
Quattro unguenti. . . 32 »
F. s. a.

500. Altro riformato.

R. Quattro unguenti. . . } aa. 32 gr.
Pomata mercuriale . .
Solfato di zinco . . .
Allume calcinato . . . } aa. 8 »
Cantaridi polverizzate .
Euforbio. . . . . .
Solfato di rame . . . 16 »
Trementina. . . . . 64 »
F. s. a. (Lecoq. de Bayeux) memorie della società veterinaria di (Alvados).

501. Unguento irritante (*Lebong*).

R. Unguento vescicatorio . 500 grammi
Pomata mercuriale . . 240 »
Sapone verde . . . . 60 »
Olio di lauro . . . . 150 »
Cera gialla . . . . . 90 »
Sublimato corrosivo . . 30 »
Fondasi la cera ad un dolce calore, aggiungi l'olio e l'unguenio; ritirasi dal fuoco ed aggiungasi la pomata ed il sublimato.

502. Unguento irritante e caustico (*Cruzel*).

R. Unguento basilico . . 250 »
Sublimato corrosivo . . 6 »
Cantaridi polverizzate . q. s.
F. s. a. Tumori carbonchiosi.

503. Unguento vescicante (*Larroque*).

R. Cantaridi polverizzate . } aa. 24 gram.
Euforbio. . . . . .
Trementina. . . . . } aa. 32 »
Essenza di lavanda . .
» di terebinto. . 500 »
F. s. a. Per sostituire il *fuoco inglese*.

504. Ungnento vescicante per le pecore (*Favre*).

R. Cantaridi polverizzate . 210 grammi
Euforbio. . . . . . 30 »
Pece nera . . . . . 36 »
Trementina. . . . . 28 »
Cera semplice lavata. . 20 »
F. s. a. Contro le malattie di petto delle bestie a lana.

§ 2. *Unguenti pei piedi.*

505. Unguenti pei piedi (*Hertwig*).

R. Catrame . . . . . . 3 parti
Cera gialla . . . . . 2 »
Sego . . . . 21 »
Fa fondere insieme.

506. Unguento pei piedi (*Lord Pembrock*).

R. Olio d'olivo. . . . . 32 gram.
Trementina. . . . . 500 »
Cera gialla. . . . . 300 »
Fondasi la cera e la trementina; aggiungi l'olio.

507. Unguento pei piedi (*Bourgelat*).

R. Olio grasso. . . . .
Cera gialla . . . . .
Sugna . . . . . . } aa. par. eg.
Trementina. . . . .
Miele. . . . . . .
F. s. a.—Contro la rigidità dello zoccolo.

508. Unguento pei piedi (*Blacy-Clarti*).

R. Sego. . . . . . . 200 gram.
Cera gialla . . . . . 12 »
Catrame. . . . . . 5 »
F. s. a.

509. Unguento pei piedi (*Vatel*).

R. Olio di olivo . . . .
Cera . . . .
Sugna . . . . . . } aa. par. eg.
Pece resina. . . . .
Trementina. . . . .
Miele. . . . . . .
F. s. a.

510. Unguento pei piedi (*Prangé*).

R. Olio di olivo. . . . . 500 gram.
Trementina . . . . . 300 »
Pece resina. . . . . 500 »
F. s. a.

511. Unguento pei piedi (*De la fonde*, e *Lassaigne*).

R. Cera gialla. . . . .
Sugna . . . . . . } aa. par. eg.
Trementina. . . . .
Miele. . . . . . .
Fa liquefare la cera, la sugna e la trementina, ritira dal fuoco ed aggiungi le cantaridi a piccole porzioni.

512. Unguento pei piedi (*Bouchardait*).

R. Olio grasso . . . . } aa. 1 parte
Cera gialla . . . . . }
Trementina . . . . . }
Sugna . . . . . . 2 »
F. s. a.

513. Altro più economico.

R. Grasso di cavallo . . . 4 parti
Cera gialla . . . . . 1 »
Pece liquida . . . . 2 »
F. s. a.

514. Unguento pei piedi, formola semplice

R. Olio grasso . . . . . } aa. par. eg.
Cera gialla . . . . . }
Trementina . . . . . }
F. s. a.

515. Unguento pei piedi (*Gros*).

R. Cera gialla . . . . . 20 gram.
Trementina . . . . . 20 »
Sugna . . . . . . 21 »
Olio di semilino . . . 38 »
F. s. a.

516. Unguento pei piedi (*Miles*).

R. Sugna . . . . . . 6 parti
Catrame . . . . . . } aa. 1 »
Miele . . . . }
Cera gialla . . . . . }
F. s. a.

§ 3. *Unguenti diversi.*

517. Unguento antipsorico.

R. Pece navale . . . . } aa. 500 gr.
Sugna . . . . . . }
Joudron . . . . . } aa. 250 »
Olio di cade . . . . }
Solfo sublimato . . . 500 »
Cantaridi polverizzate . 50 »
Fa fondere la resina o la sugna, ed incorpora successivamente le altre sostanze.

518. Unguento antipsorico (*Viborg*).

R. Joudron . . . . . } aa. 16 gr.
Sapone verde . . . . }
Elleboro bianco polverizzato . . . . . . 4 »
Mesci il catrame ed il sapone, incorpora la polvere.

519. Unguento antierpetico (*Hertwig*).

R. Catrame . . . . . . 16 gram.
Essenza di terebinto . } aa. 8 »
Calomelano . . . . . }
Sugna . . . . . . 45 »
Mescola il grasso col catrame, allunga la mescolanza con l'essenza ed incorpora il calomelano — Erpeti antiche.

520. Unguento risolutivo verde (*Hertwig*).

R. Fiele di bue . . . . } aa. 45 gram.
Sapone . . . . . . }
Petrolio . . . . . . 32 »
Canfora . . . . . . 16 »
Sale ammoniacale . . 8 »
Sugna . . . . . . 125 »
F. s. a. Piaghe callose.

521. Unguento digestivo mercuriale (*Codex*)

R. Unguento digestivo semplico . . . . . . } aa. par. eg.
Pomata mercuriale . . }
Incorpora a freddo.
Ulceri e crepacci a bardi callosi.

522. Unguento digestivo (*Welstein*).

R. Trementina . . . . . 64 gram.
Essenza di terebinto . . 16 »
Tuorli d'ovi . . . . N. 2
Acqua di calce . . . 250 grammi
Incorpora il giallo delle ova alla trementina; aggiungi successivamente l'essenza e l'acqua di calce.

523. Unguento digestivo composto (*Lafosse*)

R. Trementina . . . . . 400 gram.
Tuorli di ovi . . . . N. 4
Unguento basilico . . . 64 gram.
Opera a freddo.

524. Unguento di altea (*Codex*).

R. Olio di fien greco . . . 1000 gr.
Cera gialla . . . . . 240 »
Pece . . . . } aa. 120 »
Trementina . . . . . }
Fa fondere la pece e la cera, aggiungi successivamente la trementina e l'olio.
Addolcente.

525. Unguento d'arceo.

R. Sego di montooe . . . 1000 gr.
Trementina. . . . . } aa. 750 »
Resina elemi d'America. }
Grasso di porco . . . 500 »
Fa fondere il sego, la resina, e la sugna; aggiungi la trementina, ed agita sino a che tutto siasi raffreddato — Contro le piaghe fungose la cui suppurazione è sierosa.

526. Ungoento per le ulceri della testa delle pecore (*Clater*).

R. Pece navale . . . . 786 gr.
Gaudion . . . . } aa. 190 »
Fiori di zolfo . . . . }
F. s. a.

XXXI. Cirogeni.

527. Cirogeoo risolutivo.

R. Pece di Borgogna. . . 240 gr.
Olio grasso . . . . . } aa. 90 »
Essenza di terebinto'. . }
Fa fondere la pece, oell'olio, ad on dolce calore, aggiungi l'essenza ritirandolo dal fuoco.

528. Cirogeno semplice.

R. Pece oera . . . . . 120 grammi
Trementina. . . . . 30 »
Fa fondere la pece ed incorpora la trementina.

529. Cirogeno risolutivo.

R. Trementioa. . . . . 180 gr.
Olio di lauro . . . . } aa. 90 »
Essenza di lavanda . . }
Opera a freddo in uo mortajo.

530. Cirogeoo risolutivo ammoniacale.

R. Tremeotina. . . . . }
Alcool canforato . . . } aa. 60 gr.
Ammouiaca. . . . . }
F. s. a.

531. Cirogeno risolutivo fortificante.

R. Joudion . . . . . . 250 gr.
Sego. . . . . . . }
Acqua ragia . . . . } aa. 125 »
Essenza di terebinto. . }
F. s. a.

532. Cirogeoo contentivo.

R. Goudron. . . . . . }
Pece navale . . . . } aa.
» resina . . . . }
F. s. a. — Fratture — distorsioni.

533. Cirogeno contro la frattura delle

R. Cera gialla. . . . . 250 g
Trementioa. 60
Pece di Borgogna . . 32
Acetato di rame . . . 16
F. s. a.

534. Cirogeno irritante.

R. Cantaridi polverizzate . 400
Pece di Borgogoa . . 350
Euforbio polverizzato . 100
Mastice polverizzato . . }
Colofonia . . . . . }
Tremeotioa. . . . . } aa. 200
Terra argillosa. . . . }
F. s. a. Un cirogeno — Paralisi lombai

LIBRO QUINTO

Ornitologia.

CAPITOLO I.

STORIA E RAZZE.

I. *Storia.* — II. *Razze delle Indie orientali.* — III. *Razze Francese.* — IV. *Razze di Spagna, di Padova, di Polonia, ec.* — V. *Razze Inglese.* — VI. *Razze di fantasie.*

I. — Storia.

Fig. 1. — Gallo.

1. Il gallo è troppo cooosciuto per farne delle descriziooi; lo si trova oggi da por tntto asi allo stato selvaggio, siasl oello stato di domesticità, e la Storia ce lo fa coooscere, iio da' popoli più aotichi. Ma questo uccello taoto apprezzato da noi lo era molto diversamente dalle nazioni passate. Gli Ebrei lo mettevano fra gli animali impnri, mentre che i ersiani lo veoeravano. I Greci oe avevano fatto il simbolo della vigilanza, dell' attività e lel coraggio, e lo riguardavano siccome consacrato alle divinità guerriere. Sappiamo ancora che lo immolavano ad Esculapio dopo uoa grave malattia.

Il gallo ha una gran parte della Storia de' primi tempi di Roma: tutti cooosceoo il rispetto degli antichi romaoi per gli augori tolti dall' appetito de'sacri polli. Più tardi i sacri uccelli discesero dal loro piedistallo per acqoistare un altro genere di celebrità sulla sontuosa tavola dei Romani della decadenza, sotto il nome di *Gallus Spavo* (Cappone) e di

Gallina Spadogna (gallina ingrassata, fig. 2). Nell' antichità come ai nostri giorni fu messa a prova per divertire gli uomini l' ardore bellicoso del gallo: i Greci ed i Romani, i quali avevano fatto una scienza della maniera di armare ed eccitare alla pugna questi poveri uccelli, trovavano nelle isole di Cos e di Rodi, come pure nella Persia e nella Media, de' soggetti molto apprezzati da coloro che amavano questo barbaro divertimento. Gli antichi erano sotto questo rapporto degni modelli degl' Inglesi dell' ultimo secolo, degl' Indiani e dei Chinesi moderni.

Fig. 2. — Gallina.

2. Non era a stupirsi che un uccello tanto sparso in tutte le parti del mondo, come il gallo domestico non sia lo stesso da per tutto. Non solo la differenza del clima, del nutrimento, ma ancora la pura fantasia degli educatori l' hanno considerevolmente modificato. L'influenza di questa causa si è fatta sentire sullo sviluppo, sull' attitudine delle galline come ovipare e come covatrici, e sul colore, la natura e la disposizione delle penne, sulla forma della coda, sulla tinta della pelle e delle ossa, e financo sul numero delle dita. Questi caratteri distintivi più o meno spiccati hanno indotto gli uomini speciali a dividere la specie in gran numero di razze o varietà, le cui più importanti noi studieremo.

II. — Razze delle Indie Orientali.

3. — 1°. La razza *Giavanese* (*Gallus Bankiva* de' dotti *ayam-oulan* o *brouga* de' Malesi) si compone di graziosi uccelli di piccola statura che s' incontrano nello stato selvaggio nell' Isola di Giava. Il maschio ha la cresta dentellata, il collo ornato di una specie di collaretto di color di ruggine assai spiccato, il dorso di un nero celeste, la coda nera con riflessi verde e turchino, il disotto del corpo bruno. La femmina è colorata diversamente: il disopra del suo corpo è di un rosso bruno vermicolato: il disotto di un rosso chiaro con fiamme biancastre. È molto più piccola del gallo.

4. La razza selvaggia di *Sonerà* (*Gallus Sonneratii*) porta il nome di un dotto viaggiatore francese morto nel 1814; la chiamano *rauhn komrah*, nel linguaggio de'Marani. Questo gallo selvaggio è un poco più forte del Giavanese: ha 40 centimetri di altezza, la sua cresta è molto meno dentellata, nel suo assieme quest'uccello ha qualche cosa di leggiero e di grazioso; le sue penne splendono come oro; e in un giorno di sole forma l'ammirazione del viaggiatore. La femmina è meno forte del maschio e presenta agli occhi i colori più oscuri: si distingue ancora dal gallo per la mancanza di creste e di barbe, fa delle nova che per la forma e per il colore sono esattamente simili a quelli della nostra gallina comune, ma sono più piccoli e non pesano che 40 grammi. Questo gallo è pieno di coraggio e di risoluzione: per cui è molto stimato nelle Indie come uccello di combattimento. I veri amatori indigeni non si servono che di galli selvaggi e che fanno battere contro soggetti di razze molto più forti. Questa razza è considerata come la sorgente delle nostre varietà comuni di Europa.

5. La razza *Malese* (*Gallus Giganteus*) proviene dalla penisola di Malacca, e dalle isole di Sumatra e di Giava dove vive allo stato selvaggio. Essa è la più grande delle tre razze che possano pretendere di aver dato origine ai nostri pollami domestici.

Il Gallo Malese è alto 80 centimetri e pesa circa 5 chilogram., ha le barbe e la cresta piccole, la testa è pure fuori proporzione e rassomiglia a quella d' un serpente. La femmina è più piccola e meno pesante del maschio: questa razza è ricercata per fare incrocciamenti.

6. — 4.° La razza *Cocincinese* che proviene dalla costa orientale dell'Asia è forse una varietà della precedente perchè la uguaglia nella statura e nel peso. Però agli occhi del naturalista vi sono tali differenze da non farle confondere in una sola e stessa razza. Il Cocincinese ha in proporzione la testa più piccola, la cresta di mezzana grandezza semplice e dentellata, le barbe doppie, ha il becco assai corto e giallo, come pure le zampe che sono forti e coperte di penne sino alle dita. Il petto è largo, il corpo grasso, le ali corte e la coda sprovveduta di lunghe penne. Questa razza è ora la più favorita in Europa, e fu esposta nel 1846 da S. M. Vittoria e il principe Alberto a Dublino, però i prezzi sono ancora molto alti dappoichè un gallo cocincinese in Inghilterra si vende ordinariamente 200 franchi, una gallina 125, un ovo 26 franchi ed i pulcini di un mese 300 franchi mezza dozzina. Dopo l'esposizione si è comprata una bella coppia di Cocincinesi 1250 franchi.

III. — Razza francese ec.

Fig. 3.

7. — 5.° La *razza comune* di cui noi ci serviamo ha la testa piccola, il petto stretto e le gambe fine, il suo colore e la sua taglia non hanno niente di costante; è la razza la più *rustica* di tutte e la più facile a nutrirsi; essa trova da vivere ne' nostri cortili, ed ha molto meno bisogno delle altre di un supplemento di nutrimento. Soltanto la nostra gallina domestica è troppo devastatrice, ruba come una pernice e non manca di saltare le siepi per rovinare i campi e gli orti vicini. Questa razza è molto precoce: i galli sono fecondi all'età di tre mesi, e le gallinelle nate alla primavera fanno già le uova alla fine dell' està.

8. — 6.° La razza di *Crevecœur* ha le cosce grosse e il corpo voluminoso, la sua testa è sormontata da un pennacchio e la cresta presenta l'aspetto singolare di due corna rosse piantate davanti al pennacchio. Queste galline sono dolci e pacifiche, fanno molte uova, ma covano molto male; s'ingrassano facilmente e possono giungere al peso di 4 chilogrammi.

9. — 7.° La razza del *Mans* gode di una riputazione meritata; è difficile trovare una gallina che s'ingrassi meglio e più presto. La carne è così delicata ed è tanto conosciuta da per tutto che crediamo inutile di parlarne. Il gallo del *Mans* ha la cresta semplice, diritta e dentellata, il colore delle penne variabile: la femmina generalmente nera, ed ha le zampe piombine.

10. — 8.° La razza di *Bruges* si compone di belle e forti galline colla cresta poco sviluppata, le piume colore di ardesia, e le zampe di color piombino. Sono molto feconde: fanno grosse uova, e covano male. I galli di Bruges si battono volentieri.

11. — 9.° La razza *Russa*, *Americana*, ecc. S'incontrano facilmente in Europa. È di statura molto più forte che la nostra gallina comune e di abitudine più dolce.

IV. Razze di Spagna, di Padova, e di Polonia.

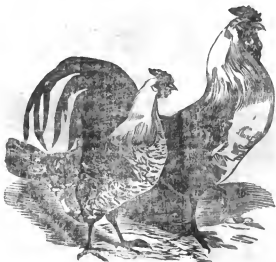



Fig. 4. — Razza Spagnuola.

12. — 10.° La razza *Spagnuola* è caratterizzata per le sue piume nere e lucenti, per la sua cresta voluminosa, e due larghe macchie bianche ad ogni due parti della testa. È una razza molto stimata per la carne bianca, tenera e succulenta che produce, ed anche per la delicatezza delle sue grosse uova che fa in abbondanza. Le galline covano male, per cui è meglio impiegare delle madri di un'altra razza, e siccome le uova sono molto grosse basterà metterne dieci alla volta sotto ad una gallina domestica.

La gallina spagnuola è considerata come molto produttiva, tanto per la poca spesa di mantenimento, quanto per le sue grosse uova. Ha un portamento pieno di dignità, le piume tutte nere e due macchie bianche che si stendono a' due lati della testa sotto una cresta ben rossa. Il loro sviluppo è compiuto a un anno ed è tanto il merito di queste mar-

che di nobiltà che alcune sono state vendute sino a 200 franchi, perchè solo le marche delle loro teste erano irreprensibili.

Fig. 5. — Gallo e Gallina di Padova.

13. — 11.° La razza di *Padova* ha per carattere principale una specie di fiocco sulla cima della testa, che molti chiamano polacca. La mancanza della cresta è il migliore indizio della purezza della razza: le zampe debbono avere il colore turchiniccio. La gallina di Padova fa uova in abbondanza e cova male. I pulcini sono molto delicati e bisogna farli sbucciare in una conveniente stagione. La carne è bianca, bella e sugosa. Se ne distinguono molte varietà, alcune hanno il pennacchio bianco, altre nero; alcune hanno macchiate le penne d'oro e d' argento, altre di bianco, di verde, di giallo, di nero. Qneste galline sono feconde s' ingrassano facilmente ed hanno una carne succolenta.

Fig. 6. — Gallina Amburghese.

14. — 12.° La razza *Amburghese* (Fig. 6) macchiata, che comprende una varietà di oro e di argento si distingue dalla Polacca per una piccola cresta divisa in due, o più eminenze coniche, che hanno la forma di corna; dietro si trova un fiocco pendente.

15. — 13.° La razza di *Campine* si chiama pure razza *Olandese* si divide anche in due varietà l'una di oro e l'altra di argento e differisce dalle precedenti per la esistenza di una cresta doppia e ben formata come pure per mancanza di fiocco. Le galline hanno le zampe turchine, fanno molte uova, e nutrite bene danno un ovo al giorno anche l' inverno, ma però covano male.

V. Razza Inglese ecc.

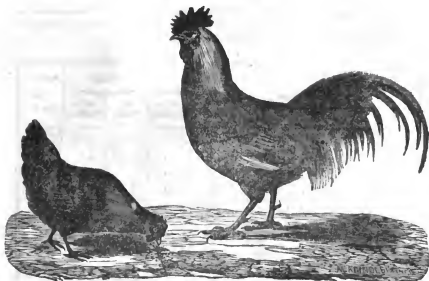



Fig. 7. — Razza Inglese.

16. — 14.° La *razza Inglese di Dorking* dal nome di una piccola città vicino a Londra è molto sparsa nel Sud-Est dell'Inghilterra. Hanno una particolarità queste galline, vale a dire di avere cinque e sei dita invece di quattro. In Normandia le galline a cinque dita sono pure molto comuni.

È una razza molto stimata per la sua carne bianca e succosa: ha le zampe corte e le forme forti, s'ingrassa facilmente; le galline migliori sono le bige, e le macchiate; e le più buone pesano alcune volte più di 4 chilog. In Inghilterra si comprano 25 o 26 franchi il paio, le bianche che sono più rare costano almeno il doppio, questa razza cova molto bene.

17. — 15.° La *razza Inglese di combattimento*, i cui galli sono così rimarchevoli pel loro coraggio e la loro malizia, aveva prima una grandissima importanza in Inghilterra. Ma non ne ha più dacchè una legge è venuta formalmente ad interdire le barbare lotte per le quali veniva allevata. Pure alcuni amatori l'hanno conservata tanto per l'eleganza delle loro forme, come per la squisitezza e delicatezza delle uova, e la bianchezza ed il buon gusto della loro carne. La varietà rossa a petliglia nera detta del Conte di Derby era una delle più apprezzate.

18. — 16.° La *razza di Bautam* è di origine Indiana', ma ha subito tali modificazioni da due secoli ed è così bene naturalizzata in Inghilterra, che dev'essere piuttosto considerata come razza Inglese. Il nome di Bautam appartiene ad una città situata al Nord-Ovest delle Isole di Giava, dove gl'Inglesi istituirono un fondaco al principio del 17° secolo; ed è là che gl'Inglesi trovarono quelle piccole galline che provenivano dal centro dell'Isola, e che si affrettarono di mandare alla madre patria. La vera gallina Bautam è appena grossa come una pernice e non pesa che un mezzo chilogramma; fa le uova piccole come quelle di piccione, e cova bene, come anche le uova di Fagiani. Gl'Inglesi ne hanno for-

mato un grande numero di varietà, e vi sono li bautam gialli, quelli color pernice, i bianchi, i neri, i macchiati ecc. Sir Jolen Sebziglet è pervenuto a crearne duo varietà di oro e di argento graziosissime.

Per servire di compimento alla nostra classificazione e in certo qual modo riassumerla noi metteremo sotto gli occhi del lettore un quadro concernente la statura e il peso degli uccelli di ognuna delle razze più importanti ed il peso delle uova.

Nomi delle Piazze	Natura		Peso		Peso delle Uova
	del Gallo	della Gallina	del Gallo	della Gallina	
	Centim.	*Centim.*	*Chilogr.*	*Chilogr.*	*Gram.*
Malesia	80	60	5	4	70
Concincina	70	60	5	4	60
Comune.	50	40	2	1 1/2	60
Crevewem	60	50	3	2 1/2	90
Mans.	50	40	2 1/2	2	80
Bourges.	70	60	3	2 1/2	70
Spagna	70	60	3	2 1/2	90
Padova	60	50	2 1/2	2	60
Campina	50	40	2	1 1/2	50
Dorking.	50	40	3	2 1/2	70
Inglese	50	40	2	1 1/2	60
Bautam	30	25	0 1/2	400 gr.	30

CAPITOLO II.

ALLEVAMENTO.

I. *Scelta dei riproduttori.* — II. *Schiudimento artificiale.* — III. *Schiudimento naturale.* — IV. *Cura che esigono le galline.*

I. — Scelta dei riproduttori.

19. Secondo Columella il gallo deve avere la cresta ben dritta e rossa come sangue, occhi neri od azzurriui, becco corto e uncinato, piume rosse sul corpo, ma collo giallo dorato dalla testa sino al petto, i muscoli delle ali bene sviluppati e forti, una bella e lunga coda composta di due ranghi di penne ricurve e rialzantesi quasi sopra la testa, coscie lunghe, grosse e pennute, zampe corte, forti ed armate di speroni lunghi e puntuti. Non bisogna impiegare galli troppo giovani, non bisogna neppure averne dei troppo vecchi, che finirebbero col divenire poltroni, petulanti e gelosi e tormenterebbero le galline. La migliore età è dai 18 mesi ai tre anni e mezzo o quattro.

Quanto alle galline bisogna che la scelta sia subordinata a quella del gallo di maniera che i prodotti siano uniformi, e non si guasti una buona razza con accoppiamenti azzarda-

ti. Un gallo muto non è più stimato di una gallina che sempre canti. L'età è un punto importantissimo; e non bisogna dimenticare che non fa uova abbondanti che per due o tre anni, e dev'essere cambiata al quarto o quinto anno d'esistenza.

20. Un gallo nei climi meridionali può fecondare quindici o anche venti galline, la metà nei climi freddi. Ma se si vogliono ottenere buone razze, e prodotti uniformi, sani e vigorosi non bisogna dare più di cinque galline per un gallo come usano gl'Inglesi. Ove poi trattasi soltanto di stimolare la produzione delle uova gli si possono accordare anche venti o trenta femmine.

Inutile è il dire che le uova non fecondate dal gallo sono improprie alla riproduzione.

II. — Schiudimento artificiale.

21. Gli uccelli tenendosi assiduamente coricati sulle loro uova, per un tempo, la cui durata varia secondo le specie, vi mantengono il calore necessario allo schiudimento dei loro piccoli. Sonovi però delle eccezioni; alcuni uccelli invece di covare le loro uova, le depongono in un mucchio di terra misto ad avanzi vegetali, la cui scomposizione sviluppa un calore sufficiente ad operare lo schiudimento. Alcuni uccelli trasportati dall'Australia nel giardino zoologico di Londra hanno fatto nascere dei piccoli con questo mezzo singolare, sotto piccoli monticelli piramidali composti di fango portato da loro stessi colle zampe.

22. Si può credere che un tale esempio abbia suggerito agli uomini l'idea di ottenere degli uccelli senza il concorso della covatura. I popoli delle Indie sono probabilmente i primi che si sono occupati di schiudimento artificiale, ed hanno dovuto impiegare il calore prodotto da sostanze organiche in istato di decomposizione, e questo sistema è ancora seguito dai moderni Chinesi per far nascere le anitre. Dall'India questa invenzione è passata in Egitto, ed Aristotile e Plinio ci raccontano che essi mettevano le uova in vasi sotterrati riscaldati col mezzo del letame, cho questo procedimento primitivo fu rimpiazzato dall'incubazione artificiale per mezzo dei celebri *mamal*, che esistono ancora nell'Egitto moderno.

23. Il *mamal-el-katagt* (fabbrica di pulcini) è un fabbricato rettangolare tagliato nella sua lunghezza da un corritoio, ad ogni lato del quale si trovano i forni dove si compie l'incubazione. Questi forni sono a doppio piano: l'inferiore ha un metro di altezza, 2 di larghezza e 3 di lunghezza, con una porta che apre sul corritoio, e un buco circolare abbastanza largo che comunica col piano superiore; questo ha le stesse dimensioni ma un poco più alto, ed ha cinque aperture, due laterali che comunicano coi forni vicini, una superiore in mezzo alla volta, e infine la porta sul corritoio e il buco circolare comune ai due forni. Vicino al locale che contiene i forni si trova il luogo dove si preparano le bracce ardenti, che si fanno con paglia mista ad escremento di camello, di cavallo o di vacche. Un altro locale è destinato a ricevere i pulcini appena schiusi. Un magazzino per le uova ed un alloggio pel sorvegliante compiono l'insieme di un *mamal* egiziano. Inutile è il dettagliare il procedimento che si usa per ottenere lo schiudimento, essendo che sarebbe troppo lungo ed abbisogna di una lunga pratica, giacchè tutti i tentativi fatti da celebri naturalisti in Europa sono riusciti a nulla, mentre gl'ignoranti Bermeni riescono perfettamente.

III. — Schiudimento naturale.

24. Le giovani galline cominciano a far le uova dal mese di febbraio, quando fa buon tempo, e ne danno più delle vecchie, e che bisogna conservare per la covatura. Bisogna disfarsi di quelle che rompono e mangiano le loro uova.

25. Quando le galline dopo aver fatto 18 o 20 uova principiano a cantare, si deve loro

preparare un nido in un luogo ritirato verso mezzogiorno, vuoto nel fondo, e coperto di fieno. Non si debbono mettere a covare le galline se non quando hanno due anni e mezzo, potendo allora continuare sino a cinque o sei anni; e si debbono scegliere quelle che non sono troppo rustiche e non si spaventano troppo facilmente', e sono di forte complessione. Quando si fanno covare prima del mese di marzo bastano dodici uova, nel mese di marzo quindici, in aprile e nei tempi caldi diecissette o diciotto al più. Le uova debbono essere scelte, fresche, grosse ed uguali in grossezza. Bisogna segnarle superiormente con qualche colore per assicurarsi che la covatrice ha girate tutte le sue uova: in generale queste non debbono avere più di nove o dieci giorni.

26. Devesi stare attento a non rimuovere spesso le uova durante il tempo della covata, si può solo volgerli una o due volte mentre è assente la gallina, affinchè segga ugualmente dappertutto, ma vale meglio ancora rimarcare le galline che rivolgono bene le loro uova, affin di darle la preferenza per altre covate.

Bisogna lasciare le covatrici ben tranquille, e mettere presso ad esse, di che bere e mangiare, affin che non sieno nel caso di abbandonare lungamente il loro nido, particolarmente verso il termine della covata, poichè il menomo freddo farebbe morire i pulcini ne' gusci.

Allorchè, verso gli ultimi periodi della covata, la gallina sorte dal nido per mangiare, bisogna rimuovere il fieno, affin che al suo ritorno trovi tutto in ordine, e si accoccoli subito sulle uova.

Non devesi pure trascurare di allontanare dalle covatrici i galli che vengono per covare in loro vece quando le galline escono dal nido, ciò che non fanno mai pria di avere rotto qualche uovo: allora le galline, disgustate, abbandonano il loro nido al momento in cui i piccini sono pronti a sbucciare.

Necessita aver cura, tutti i giorni, di togliere le galline che essendo tolte alle loro covata, non sortono che con pena dal loro nido: desse hanno bisogno di prendere l' aria almeno una volta al giorno, affine che evacuano a loro bell' agio; ma contemporaneamente bisogna vigilare a non farle restare troppo lungamente fuori del nido, affin che le uova non perdano di calorico; in ultimo, bisogna fare mangiare le covatrici due volte al giorno.

Allorchè una covatrice è impaziente, e che tenta uscire dal suo nido, non bisogna darle che un nutrimento molto ordinario ogni volta che si fa uscire dal nido per mangiare; e quando si torna a mettere sulle uova, bisogna presentarle nella mano alcuni grani di canape, di frumento, o di miglio: con questo mezzo, essa andrà da per se, a termine di alcuni giorni, rimettersi sul nido, nella speranza di migliore nutrimento.

Se una gallina mangia le sue uova o le becca, bisogna fare indurire un uovo sotto la bragia, quindi farci subito molti bucarelli impercettibili, e presentarlo alla gallina, subito dessa lo becca, ma lo ributta perchè si brucia: a termine di due o tre giorni, seguitando sempre così, essa sarà del tutto corretta di questo difetto.

27. Verso il decimo o undecimo giorno della covata, bisogna avere l' attenzione di mirare le uova, per vedere, se ànno fecondato: si rimarca quelli che sembrano avere meno vigore degli altri, per dare i soccorsi a' pulcini che le uova contengono, quando il tempo dell' incubazione accosta.

28. La covata dura ventuno giorni: verso il diecinnovesimo, bisogna fare una visita esatta nel nido, per dare i soccorsi necessari a' pulcini che non possono sortire dal guscio; poichè spesso accade che questi piccioli animali, essendo stati privati dal calore continuo della gallina, o pel disordine delle uova, o perchè siasi trascurato di voltarli, sono così deboli che non possono uscire dal guscio: necessità allora, per impedire di farli perire, togliere pian pianino, appena che si ode il pulcino, alcune schegge del guscio, avendosi massima cura di non ferire il pulcino con le unghie, nel qual caso subito morirebbe; bisogna pure visitando, avere pronto del vino tepido, con la metà di acqua ed un poco di zuc-

chero, per umettare un dito nel recipiente ove sta questo liquore, e bagnarne un poco il becco del pulcino, che, pigolando ne tranguggia un poco ed acquista novell e forze.

29. Tale è la pratica consigliata da i buoni autori per riuscire nello schiudimento naturale. Essa può riassumersi in qualche raccomandazione che una donna intenta alle cure domestiche non deve giammai perdere di memoria. Vegliate affin che la gallina che cova non sia turbata nella sua importante occupazione, allontanate da essa tutto ciò che potrebbe spaventarla o farlo lasciare le sue uova, non fate avvicinarle che una persona con la quale sia domesticata, e fate in modo che questa persona non la sc accia giammai dal suo nido, sia per voltare le uova, sia per qualsiasi altro motivo. Allorchè giunge l'epoca dello schiudimento, siate molto circospetto nel vostro intervento, e non dimen ticate che la natura è un più gran maestro di voi. Non andate, sotto pretesto di aiutare un pulcino ad uscire dal guscio, a farlo morire privandolo prematuramente di una dimo ra nella quale egli aveva bisogno di restare ancora per qualche tempo.

Le ultime ore del soggiorno nell' uovo sono impiegate all' assor bimento del giallo ; e questo nutrimento corroborante è di altrettanto più indispensabile al pulcino che egli dovrà, una volta venuto alla luce, cercare da se solo la sussistenza, senza avere, come molti altri uccelli, la risorsa della beccata che loro vien portata dai genitori. La prudenza vuole dunque che si lasci il pulcino uscire a solo dal suo guscio, e non bisogna venire in suo soccorso se non che dopo l'assorbimento del giallo dell'uovo, ove si presenti alla liberanza del piccolo prigioniero qualche ostacolo straordinario, allorchè per esempio il guscio si ritrova fortemente incollato alle sue piume. In questo caso, si scollano con precauzione, con l' aiuto d' un poco di acqua tepida.

IV. Cure che reclamano i pollastri.

30. L' uccellello che sorte da un uovo di gallina si chiama *pulcino;* non è che più tardi, allorchè la sua caluggine è stata rimpiazzata dalle penne, che egli prende il nome di *pollastro*. Ne' primi momenti che seguono il suo schiudere, il pulcino non ha bisogno di mangiare: la provvisione del giallo d' uovo che viene ad assorbire gli basta per circa ventiquattro ore. Così la sete comincerà a tormentarlo prima della fame. Per satisfare questo bisogno, mettete dell' acqua ben pulita alla portata de' pulcini, e servitevi di un recipiente piatto, affin che essi non rischiano annegarsi. Questa precauzione usata, bisogna pensare a dare loro il cibo. L' essenziale non è di distribuire abbondante razioni, ma di rinnovarle regolarmente e spesso. È questo un punto essenziale che giammai deve trascurare la massaia che vuole riuscire nell' educazione del pollame. I giovani uccelli crescono rapidamente, e soffrono allorchè non hanno costantemente a mangiare. Abbenchè i piccini della gallina non sieno, sotto questo rapporto, tanto esigenti quanto quelli della pollanca, della gallina di faraone, del fagiano o del cigno, ciò nonpertanto è necessario non trascurarli durante sei settimane circa. Durante i primi giorni massimamente, sarà dato loro il cibo tre o quattro volte prima di mezzodì, meno spesso nel resto della giornata, avendo essi maggiore appetito il mattino che la sera.

Le uova cotte dure e tritate ben bene convengono perfettamente a' pulcini, ma, oltre che questo nutrimento è dispendioso, avrebbe pure l'inconveniente di riscaldarli, dato in soverchia quantità. Le briciole di pane bagnato, una specie di pappa fatta con la farina di orzo o avena, dell'orzo cotto, del miglio crudo, delle foglie di porro tritate, lo scarto del grano macinato, delle patate, formano un alimento salubre ed economico.

Le formiche de' prati, i vermiccciuoli bianchi, le foglie di lattuga, il latte quagliato, il pane bianco brustolito in generoso vino può essere dato ad intervalli, come tonico, sia a' pulcini i più deboli, sia alle covatrici spossate, come sostanze che meritano di essere raccomandate agli amatori nell' allevamento degli uccelli di fantasia.

31. Ma la massaia che ha cura di dare frequentemente e regolarmente a'suoi pulcini un nutrimento sano e variato, non adempie che per metà la sua impresa; l'altra metà consiste a garentire la giovane famiglia dal freddo e dall'umidità. Sarà molto bene mettere i giovani uccelli, subito dopo lo schiudimento, in fondo ad un canestro guarnito di stoppa, per lo spazio di un giorno, in un luogo caldo, avendo cura di dare loro di tempo in tempo un po'd'aria. Il domani indi si esporanno con precauzione al sole. Per ciò, saranno piazzati con la madre sotto una specie di campana di legno a cancellate, d'onde potranno uscire un poco per ricrearsi, ma sempre richiamati subito dalla sollecitudine materna.

La gallina, troppo grossa per passare attraverso le cancellate, si troverà imprigionata, e fuori stato di trascinare la sua covata in disparte, lungi dall'occhio vigile della massaia. Questa campana avrà pure l'utile di permettere che si dia a mangiare a'giovani uccelli al di fuori, senza temere che la madre divori una buona porzione del loro vitto. Con queste precauzioni, si esporranno spesso i pulcini all'aria aperta per fortificarli, ma giammai se il tempo fosse cattivo.

Quando avranno acquistato un certo vigore, si potranno riunire al numero di venticinque o trenta, e darli per guida una sola gallina, affin di ristabilire l'altra madre per covare nuovamente.

32. La stagione la più propizia per allevare i pollastri, si è la primav era. La state non offre le medesime risorse, poichè gli allievi tardivi non hanno abbastanza tempo per fortificarsi prima dell'inverno. Necessita dunque far covare le galline subito che gli ultimi freddi del principio dell'anno si sono dileguati. Nella razza comune, le covate schiuse in aprile, allorchè sono ben curate, danno spesso delle pollastre che cominciano a fare le uova dal meso di settembre dell'istesso anno. Le covate d'inverno, oltre che sono difficili ad ottenere, hanno ancora l'inconveniente di reclamare le cure le più minuziose per ben riuscire. Intanto, come esistono delle persone che vogliono ad ogni prezzo ottenere molto prima sulle loro tavole de'pollastri, noi andiamo dare un mezzo per fare schiudere de'pulcini in contraria stagione.

33. Bisogna per ciò prendere una pollanca d'India, dopo Natale, si mette in un luogo ben caldo, dandole a covare venticinque uova di gallina. In diciotto o venti giorni i pulcini sbucciano, si mettono caldamente in paniere con delle penne, e durante cinque o sei giorni, si nutriscono ordinariamente sino a che stanno sotto le ale della madre.

34. Ad imitazione di un autore dell'ultimo secolo, ciò che havvi di essenziale nell'educazione de'pollastri può ridursi a'quattro punti seguenti: 1.° luogo caldo ed al sicuro dell'umidità; 2.° pulizia la più grande; 3.° nutrimento bene adatto all'età, abbondante e frequentemente rinnovato, acqua pura e fresca per bevanda; 4.° esporre i pulcini al sole per tanto che lo permettono le circostanze, o se è troppo scottante coprire la sommità della gabbia con un panno che li metterà all'ombra senza privarli del calore.

CAPITOLO III.

MANTENIMENTO.

I. *Nutrimento delle galline.* — II. *Alloggio.*

I. Nutrimento.

35. Il cibo che conviene ai pollame, si compone di vagliatura e semi di biade frammischiate ad erbe tritate, o di qualche frutto, secondo la stagione, e di crusca bollita. Si può dare alle galline dell'avena pura allorchè vuolsi che facciano l'uovo, ancora l'orzo ma-

cinato, le vecce, il miglio, il grano turco, il canape, la semenza di tornasole (1), sono pure squisiti cibi, e rari sono quelli che a questi vengono preferiti. Pretendesi che l'orzo fatto a mezza cottura è causa di far fare le uova grosse.

36. Generalmente, bisogna aver cura di daro alternativamente alle galline un nutrimento riscaldante e rinfrescante; necessita usare il canape con precauzione, affin che le galline siano riscaldate abbastanza, senza esserle all'eccesso.

Mentre che il gallo gratta intorno alla gallina, e questa continua sempre a grattare ed a beccare la terra, allora essa è nello stato temperato che si può desiderare por la propagazione; se, al contrario, volontariamente essa va ad accovacciarsi presso del gallo, bisogna rinfrescarla, perchè è troppo focosa; se poi fugge il gallo, allora bisogna riscaldarla dandole del canape.

Accorgendosi che una gallina sta per ingrassare, bisogna sopprimere il gran turco, che nuocerebbe al nidio, e servirsi del canape, ma se vedesi che, per un continuo uso di canape, essa diventa magra, bisogna renderle il grano turco; con questo mezzo, essa diventerà feconda e si rimetterà in carne.

37. Si può ancora ben nutrire le gallino e renderlo atte a far uova, conservando una parte dell'acqua impiegata alla lavatura della cucina, come pure le croste o le bricciole di pane, o tutto il residuo delle erbe e de'legumi impiegati alla cucina, si mettono tutte queste differenti sostanze in una caldaia, che si riempie presso a poco di lavatura di piatti, si fa bollire il tutto sino ad una certa consistenza con della crusca, con dell'orzo, o con della segala, ovvero con del frumento. Si dà loro questo nutrimento fra le sei o sette ore del mattino, in està; d'inverno, fra le otto o nove ore. Si lasciano in tal modo sino alle undici ore o mezzodì in inverno, e nove a dieci ore di està. Indi si chiamano per darle del grano; a cadauna se ne distribuisce circa un picciolo pugno a terra, lasciandole poi cercare solo il nutrimento pel resto della giornata.

38. Le galline amano molto le more; si piantano, per esse, de' gelsi bianchi o neri.

Havvi un' arbusto spinoso che produce delle more nere che il pollame ama molto; queste more selvatiche ne rendono la carne bianca e delicata. È buono metterne molti nelle siepi di chiusura, che diventano altronde più folte ed in qualche modo impenetrabili.

La gallina fa molto temere per le api; al è perciò che bisogna sempre che il pollaio sia lungi dall'alveare.

39. L'utilità di un nutrimento variato deve oggidì essere considerata come fuori dubbio. Ma ci è un altro punto nel regime delle galline, sul quale sembrasi non essere in perfetta intesa, egli à connessione a'vantaggi ed inconvenienti del nutrimento animale.

Gli avversari del nutrimento animale dicono che la gallina è un' uccello essenzialmente frugivoro, e l'organizzazione della gallina, come pure le sue abitudini allo stato selvatico, sembrano dar loro ragione. Ma i partigiani dell' opinione contraria invocano delle numerose testimonianze, dalle quali è risultato che la carne degli animali conviene alle galline, e che è molto utile di darcene; particolarmente per ottenere delle uova in inverno. De' buoni pratici considerano come vantaggioso l'uso che hanno adottato di mettere nel cortile, una o due volte per settimana, de' pezzi crudi d' intestini di bove o di agnello, che il pollame corre a beccare a suo bell'agio. Si può dunque conchiudere che è molto utile daro alle galline del nutrimento animale, avendo cura di osservare talune regole, riguardo alla stagione ed una certa quantità riguardo alla misura.

(1) Girasole, eliotropio, o Oricello.

II. Alloggio.

40. Il sito per la collocazione del pollaio non è cosa indifferenle. Un terreno sabbionoso e secco, guernito di alcuni alberi atti a dare un poco di ombra durante l'està, e riparare il pollaoe da' venti nel corso della cattiva stagione, è un sito opportuno per piazzarvi il cortile di un'amatore. L'alloggio del pollame deve avere le sue aperture che guardano l'oriente ibernale, dice Prudente di Choyselat, poichè *il sole*, secondo l'espressiooe di questo vecchio autore, *matutino rallegra di molto le galline*. Necessita che l'interno sia abbastanza alto affin che uno ci possi stare ritto, altrimenti la guardiana del cortile trascurerebbe la pulizia di un locale ove non può comodamente entrare. Molti conoscitori raccomandavano un tempo i tetti di paglia, come aventi il vantaggio di mantenere una temperatura quasi uguale in tutte le stagioni, riparando dal freddo l'inverno, e dal troppo calore l'està; altre persone al contrario, li rinfacciavano di favorire la propagazione de' vermi. La questione è oggidì sciolta in molti paesi dai regolamenti della polizia che vietano di coprirli con calce.

Pure un' atmosfera temperata nel luogo in cui il pollame dorme è indispensabile al successo; l'abitante delle nostre campagne, che alloggia la sua galliona nella sala del forno, trova nella quantità delle uova che essa da, una pruova convincente dell'utilità del calore. Si pensa comunemente che una temperatura di 16 a 18 gradi è abbastanza sufficiente per il pollame. Così, buon numero di amatori addossano il loro pollaio alla cucina ovvero ad un'altra sala ove si fa abitualmente del fuoco; e taluni non retrocedono dinanzi alla spesa di un tubo nel quale circola l'inverno dell'acqua calda, o del vapore.

Se il calore è vantaggioso alle galline, la pulizia è pure molto utile. Bisogna che la loro dimora sia convenevolmente biancheggiata a calce, e che uno strato di arena o di fina ghiaia spesso rinnovata ne ricuopra il suolo, che deve essere come sopra già si è detto, secco e sano, Per lo stesso motivo di salubrità, si rinnoverà l'aria tutte le volte che il tempo lo permetterà; ma si avrà cura affin che le aperture sieno ornate di graticole di ferro capaci di resistere alle faine ed altre bestie nocive.

Il pollaio sarà munito all'intorno di un certo numero di nidi, non troppo alti piazzati affinchè sieno più facili a visitare e pulire, e nemmeno troppo grandi per evitare che due galline non ci entrassero contemporaneamente. La pertica ove si appollaiano i volatili sarà costrutta nella forma di una doppia scala, e si avrà cura di darle abbastanza apertura affin che gli uccelli piazzati sulle traverse inferiori non si espongano a ricevere lo stallatico di quelli che stanno in alto. Bisogna pulire spesso il pollaio ed i suoi accessori, particolarmente i nidi destinati alle ovaiole ed alle covatrici.

41. È un gran punto senza dubbio avere un pollaio ben esposto, tenuto pulitamente e ben guernito. Ma non basta che il pollame abbia per la notte un' asilo sano comodo e sicuro; necessita pure che durante il giorno, egli possi sollazzare quietamente in un recinto abbastanza spazioso e contenente tutto ciò che è necessario al mantenimento della salute negli uccelli domestici. Un cortile di amatore ben simetrico deve essere piantato qua e là de' folti di alberi capaci di offrire un'ombra sufficiente al pollame ne' tempi di forte calore. È sopra tutto indispensabile di averci in abbondanza dell'acqua fresca e chiara, spesso rinnovata per essere sempre limpida: è una cosa capitale che preme molto non trascurare, la maggior parte delle malattie che nascono nel cortile derivano dalla sporchezza dell'acqua.

Bisogna parimente ritenere come utilissima la pratica seguita dalle persone le più competenti, che consiste a mettere presso il pollame una certa quantità di sabbia nella quale essa gusta rotolarsi. Questi bagni di polvere, che tanto ci meravigliano, sono molti salutari alle galline, specialmente per guarirle dagli insetti che le tormentano; si renderà loro cosa piacevole deponendo, sia in un'angolo del pollaio, o meglio ancora nel cortile, all'ombra

di un'albero le sostanze necessarie alle loro purificazioni. Sarà buono mettere la sabbia, o le ceneri destinate a quest'uso, in un gran vaso di terra, affin di poterle comodamente rinnovare, sempre che si crederà utile.

La è così che l'istinto degli animali domestici fornisce de'preziosi insegnamenti sul modo di governarli all'uomo intelligente che osserva con attenzione, e che sa distinguere ciò che è un'effetto della natura, o il risultato della domestichezza. Questa osservazione, in generale, la è particolarmente, rispetto agli uccelli di cortile, poichè non hanno subito l'influenza modificatrice dell'uomo a somiglianza della maggior parte de'quadrupedi domestici, e dessa è altrettanto più infallibile che ha rapporto a delle specie o razze meno domestiche. Noi andiamo ad esempio darne una nuova conseguenza pratica.

L'osservazione ci fa scoprire che la gallina cerca con piacere de' pezzetti di ghiaia o di creta per ingoisrli, c'insegna altresì che posta sopra un terreno privo di sostanze minerali, la nostra gallina sembra malaticcia e particolarmente fa delle uova sformate e senza guscio. Spinti dalla curiosità, ammazziamo il nostro volatile, e compariamo i suoi organi interni a quelli di un' altra gallina sana e facente delle uova con guscio ben formato. Uno scrupoloso esame ci conduce allora a pensare, che i piccioli pezzi di ghiaia, che esse ingoiano, potrebbero ben favorire la digestione degli uccelli, facendo nella loro gola l'ufficio di moli che aiutano le pareti possenti dell'organo nella triturazione degli alimenti. Questo studio ci conduce pure ad un'altra conclusione, cioè che le materie di creta sono indispensabili per fornire all'uovo gli elementi che costituiscono il suo involucro solido. Dunque quasi convinti, diamo alle nostre galline della ghiaia e della creta, e ben presto, la salute rinasce gradatamente la petrificazione di più in più abbondante cominciando novellamente a coprire le uova, il che rafferma la nostra convinzione.

42. In un cortile ben mantenuto, si ha cura separare non solo le specie, ma ancora le razze, così, non si accoppierà mai, sia nel pollaio, sia al difuori, le galline o le oche, non si mischierà nemmeno la razza concincinese, suppongo, con quelle della razza comune. Ma questa eccellente pratica non potrà essere eseguita che da un numero ristretto di amatori; nella maggior parte delle circostanze essa diventa incomoda, o almeno impraticabile.

Poichè in un cortile di fattoria, in cui tutto il pollame mangia all'istessa tavola, si è cosa comune lasciare riuniti galli d'India e galline di faraone, oche ed anitre, galline e colombi.

In questo caso, necessita però fare un'eccezione in favore delle covatrici e delle conduttrici: un volatile che cova deve sempre essere piazzato in disparte, lungi dal rumore, e dalle distrazioni; de'giovani pulcini hanno bisogno di tranquillità, ed è buono metterli in altro luogo, con la guida che li protegge e li ripara, rinchiudendoli, sia in un picciolo cortile diviso dal grande, o meglio ancora in un un giardino provveduto di erba in abbondanza, di bella acqua limpida, e guernito di ombra sufficiente. È ben sottointeso che questo sito deve avere i pollai necessari.

43. Tali sono le cure principali che reclama il buon mantenimento do'volatili, e possono brevemente riassumersi così: 1.° un nutrimento sano, variato, ed abbondante; 2.° una dimora calda, pulita ed asciutta: 3.° della sabbia o della cenere in cui il pollame possa voltolarsi; 4.° delle materie cretose, tale che la marga o delle scaglie di ostriche, quando il terreno non è calcinoso; 5.° acqua sempre pura ed abbondante.

CAPITOLO IV.

PRODOTTI.

I. *Delle galline, molto o poco feconde.* — II. *Delle uova e della loro conservazione.* III. *Dei capponi.* — IV. *Dello ingrassamento del pollame.*

La vendita delle galline proviene da due sorgenti principali: la vendita delle uova e quella di volatili grassi.

I. Delle galline molto o poco feconde.

44. I benefizi meravigliosi che sarebbe capace fruttare questo ramo della produzione agraria, sono esaltati in un'infinità di libri, in prima Prudente il Choyselat, procuratore del re a Sezonne, fece alla metà del XVI secolo, in seguito alle guerre della religione, un libro, nel quale coloro che erano stati ruinati dalle nostre discordie civili dovevano trovare il mezzo di rifare la loro fortuna nutrendo delle galline per venderne le uova, indi pure i nostri numerosi letterati moderni, si sono ingegnati a rappresentarci, sotto i colori i più vivi, i favorosi vantaggi della *gallinocultura.* Quanto disinganno hanno dovuto avere gli uomini ingenui che si sono lasciati sedurre da queste brillante promesse, allorchè hanno veduto che talune galline mangiano un ettolitro di grano, o non danno in cambio al disgraziato padrone che tre o quattro dozzine di uova, facendogli in tal modo pagare il prodotto del loro nidio molto più caro del prezzo di mercato. Questo risultato è ben lungi da ciò che promette il Choyselat nel suo discorso economico, non meno utile che ricreativo, dimostranto come cinquecento lire impiegate per una volta fruttano per anno quattromila cinquecento lire di profitto onesto, mezzo utile di piazzare il suo danaro. Così, passando d'un estremo ed un'altro, questi ammiratori pocanzi tanto confidenti non trovano sufficienti termini ingiuriosi per caricarne gli autori, sulla fede de' quali hanno perduto il loro danaro alla ricerca della fortuna.

45. Da lato nostro, crediamo essere nel vero dicendo, che uno stabilimento fondato esclusivamente nello scopo di nutrire le galline, per venderne le uova, non saprebbe essere vantaggioso che in rare circostanze: per ritirare benefizi importanti di una simile intrapresa, necessita nutrire il pollame a poca spesa, sia con i residui di una fabbrica, sia con altre sostanze quasi senza valore, oppure essere in condizioni eccezionali che procurino una vendita facile ad alti prezzi. Noi pensiamo dunque potere affermare in modo generale che la produzione delle ova deve essere una dipendenza della coltivazione agraria, e che il solo dia de' benefizi, se non forti, almeno certi, purchè tuttavia una massaia economica e vigilante se ne occupi seriamente.

Per popolare convenevolmente un cortile, bisogna scegliere delle galline robuste ed attive abituate a cercare il loro pasto nelle immondizie, capaci in una parola di mettere a profitto tutto ciò che si perde sul letamo, conviene per ciò prenderle nelle razze le più *rustiche*, nella razza comune per esempio; si dovrà ugualmente non comprare che delle pollastre, e seguitando, sostituirle gradatamente allorchè invecchiano.

46. Dopo osservazioni esatte, sembra certo che la decadenza di una gallina di nidio giunga più o meno presto, secondo il regime al quale essa è stata sottomessa durante i suoi primieri anni. Il numero di uova che una gallina deve fare durante tutta la sua vita, è limitato anticipatamente al numero di picciole uova che esistono tutti formati nel suo ventre, non aspettando che la circostanza per staccarsi dal *grappolo dell'ovaia*, subire

diverse trasformazioni, e finalmente, essere cacciate dal corpo del volatile sotto la forma che tutti conoscono. Secondo i buoni autori, l'ovaia di una gallina conterrebbe circa seicento di questi piccoli globi o uova in seme cho, in un uccello di razza comune, nato al principio della primavera e sottoposte ad un regime ordinario, farebbe presso a poco nel modo seguente: 20 il primo anno; —120 il secondo; —130 il terzo; —110 il quarto; —80 il quinto; — 60 il sesto; —40 il settimo; —20 l'ottavo; — e 10 il nono. Ma con l'aiuto del regime, arma potente, con la quale l'uomo esercita un'influenza quasi illimitata sulla natura e sul temperamento degli animali domestici, si può singolarmente modificare quest'ordino naturale. Un nutrimento variato o convenevolmente stimolante, un'alloggio sano, pulito e caldo, con altre cure, possono accelerare il nidio a tal punto che una gallina di quattro anni, non abbia quasi più nulla a dare.

47. Tutte le galline non sono affatto ugualmente suscettibili di far uova abbondantemente sotto l'influenza di un convenevole regime, ve ne sono di quelle, che malgrado tutte le cure che prenderete, non vi daranno giammai più di sessanta o ottanta nova; altre al contrario, produrranno annualmente cento cinquanta nova. Bisognerà che la massaia esamini attentamente le sue galline, affin di riformare le cattive pel nidio.

48. Allorchè si comprano dello gallino, debbonsi scegliere giovani e sane, così nelle nostre razze si dovrebbe esigere che avessero le zampe lisce e di color azzurrognolo, l'epidermide fina intorno alle dita, l'impennatura ben lustrata. Dopo avere attentamente scelto il suo pollame, l'amatore sarà sicuro del successo, se veglia perchè siano alloggiate, nutrite e curate convenevolmente. Tutti questi punti sono stati trattati precedentemente, ciò non pertanto ritorneremo sul nutrimento, ripetendo un' importante raccomandazione: guardatevi dagli eccessi, sia in troppo, sia in poco, una gallina che muore di fame non è guari disposta a far molte ova, ma una invece ben nutrita s' ingrasserà a tal punto da non farne più, e sarete avvertito di questo pericolo non risultando da essa che nova flosce, e senza guscio. Vigilate dunque affinchè il nutrimento sia dato ne' più regolari limiti. L'avena, l'orzo, il canape sono una sorgente feconda di ova, a condizione però che se ne affievoliscano le proprietà eccitanti con della crusca, dello patate, de' navoni o rape, cavoli ed altri legumi.

II. — Delle uova e della loro conservazione.

49. Le uova di fresco fatte sono state in tutti i tempi preferite alle vecchie; e i medici, ci dice a questo proposito Olivieri di Serres, ritengono per ottimo l'uovo fresco, e per pessimo il vecchio: comparandoli così; il primo giorno un uovo vale oro, il secondo argento; ed il terzo plombo. Breve, più fresche sono più valgono.

Quest' ultima frase è ancora oggidì l'espressione dell'opinione pubblica, e le uova fresche si vendono il doppio delle altre. Lo speculatore abbastanza fortunato per trovare a vendere tutti i prodotti delle sue galline a simili condizioni avrebbe il benefizio a nutrire do' volatili all'ingrosso. Ma le galline faranno più uova alcune volte in una stagione che in un'altra, ci sarà allora ingombramento e necessità di ricorrere al metodo ordinario che consiste a deporre le *uova fresche* in riserbo, ne' momenti in cui i prezzi ribassano, per venderle più cari *benchè vecchie*, nella stagione in cui il mercato n'è sprovveduto.

50. Questo ci conduce a dire una parola sulla conservazione delle uova. Vi sono delle massaie che le tuffano nell'acqua bollente, duranto alcuni secondi, affin di ottenere la coagulazione di un sottile strato di bianco cho isola il centro dell'uovo, e lo mette al coperto dalle influenze dell' aria esterna; è per giungere al medesimo intento che altre persone ne ungono esternamente il guscio con un corpo grasso o con una vernice qualunque. Quando si vuole operare in grando si mettono le ova in starighe di creta renosa, bene otturati, e riempiti con acqua di calce, o meglio ancora, si piazzano semplicemente nella

paglia, nella sabbia, nella segatura di legno o nella cenere. Tutti questi mezzi, si vede, che hanno per iscopo sottrarre le uova all'influenza diretta dell'atmosfera: l'umidità, il caldo ed il gelo sono nocivi ad esse, temono pure i rimbalzi delle carrozze, e per spedirli lungi, è necessario imballarli accuratamente.

Le massaie raccomandano serbare di preferenza le uova fatte verso la metà di agosto o di settembre, si conservano meglio delle altre durante l'inverno, per due ragioni che sono; in prima, che le ultime uova che le galline fanno pria dell'interruzione cagionata dalla muda, è molto naturale che essendo le ultime siano meno esposte a guastarsi che le uova di maggio o giugno, da altra parte, sono state prodotte in una stagione nella quale i galli spossati da un lunga campagna non hanno più forza per fecondare le galline, e l'esperienza sembra avere dimostrato che le uova *chiuse* si conservano più de' fecondi.

51. Ciò che veniamo di dire sulle uova come sorgente di benefizi, può riassumersi in qualche parola.

In un cortile di fattoria, abbisogna che le galline siano *rustiche*, attive, capaci di vivere da per loro con tutto ciò che vi si trova. Per metterle nel cortile di un amatore o di uno specolatore, si sceglierà particolarmente una razza feconda, alla quale si darà un nutrimento abbondante e variato, in modo che le galline non si riscalderanno nè ingrasseranno troppo. Si avrà cura di riformare le galline vecchie, e non ritenere che le migliori covatrici, non dimenticando che cento buone covatrici ben curate fruttano più in prodotto netto che migliaia di *galline mal* scelte o governate.

III. De' Capponi.

52. L'arte d'ingrassare i volatili non è nuova; ed i mezzi preparatori attualmente usitati per pervenire più prontamente ad un risultato vantaggioso non erano ignorati presso gli antichi. L'arte *di far capponi* fu praticata dall'antichità la più remota: se ne trovano le tracce nella Bibbia; ed i Greci del tempo di Omero la conoscevano, poichè il classico ne fa menzione nel poema agrario del suo contemporaneo Esiodo. Tuttavia malgrado la sua incontestabile antichità, l'arte di *fare i capponi* non diventò volgare in Europa che in un'epoca molto recente; vi sono ancora delle contrade ove è lungi dall'essere usata.

53. L'arte di fare i capponi si pratica comunemente nelle nostre fattorie nel seguente modo:

Un' aiutante piazzato rimpetto all' operatore imprigiona l' uccello nelle sue due mani, in modo di paralizzare completamente il movimento delle sue ali; lo tiene volto sul dorso, a testa più bassa del ventre per rigettare la massa delle intestina contro il petto, la coda è rivolta all' operatore; quindi, egli ripiega la zampa destra e la fissa contro il corpo del paziente, e nel medesimo tempo allunga indietro con l'aiuto della sua mano, la zampa sinistra dell' uccello, ma in tal modo, che il lato manco sia libero per la prima parte dell'operazione. Allora incomincia la parte dell' operatore: spenna nel mezzo del fianco, e, con l' aiuto di uno strumento bene affilato, pratica con precauzione (in modo da ben tagliare la pelle, i muscoli ed il peritoneo, senza lesionare le intestina) una incisione altrettanto più vicina a' lati, che l' uccello è più grosso; poi, con l'indice bene impregnato di olio, respinge leggermente le intestina, e si dirige con precauzione verso la sinistra della spina dorsale, nella regione de' reni, alla ricerca di un picciolo corpo glanduloso che egli distacca ed attira destramente al difuori piegando il dito; rinchiude allora la piaga, cucendola a lunghi punti, ed umettandola con un po' d' olio. Dopo, opera esattamente l' istesso dal lato dritto, e lascia l' uccello, avendo cura di non deporlo in mezzo al pollame che potrebbe tormentarlo. Si mantiene in disparte durante alcuni giorni, con un nutrimento leggiero ne' primi momenti, indi tonico subito che l' infiammazione e le sue conseguenze non sono più a temere.

Molte persone crederebbero l'operazione incompleta, se non tagliassero la cresta dell'uccello, ciò che provoca un'emorragia che si ferma con un pizzico di ceneri, inutile di aggiungere che questo compimento non à altro scopo che facilitare più tardi il riconoscimento de' capponi in mezzo a' galli. Vi sono delle massaie che nemmeno si contentano dell'amputazione della cresta: esse tagliano i speroni e li piantano sulla piaga sanguinolente, ove non tardano a riprendere e formare delle specie di corna. Questa operazione autoplastica molto bizzarra non rende il cappone nè migliore nè più bello.

54. Oltre l'antico metodo che veniamo di descrivere, ve ne esiste un'altro proveniente dall'America. Esso necessita l'impiego dell'intera borsa del chirurgo. Si fa uso del bistorì, dell'uncino e di un paio di molle per praticare l'apertura necessaria al fianco dell'uccello; indi, con l'aiuto di un stipite terminato in un gonfiamento ovale, si scostano le intestina, si sollevano le glandule; finalmente, quando le glandule sono sollevate, si afferrano destramente, si strappano conducendole fuori, per mezzo di una rete di crini precedentemente situata in tubo conduttore, che ne ha protetto l'introduzione.

55. L'arte *di far capponi* è una pratica molto vantaggiosa per l'ingrassamento dei volatili: gli uccelli, avendo perduto il loro naturale fiero e rissoso, s'ingrassano molto più presto, vendendosi con maggior vantaggio, non solo perchè sono più grossi, ma perchè la loro carne è pure più delicata.

L'età e la stagione non sono indifferenti alla riuscita. I pollastri della razza comune possono essere capponi quando hanno tre mesi e mezzo, ma bisogna attendere circa sei settimane di più per i galli di forti razze, per i concincinesi a mo' d'esempio. La fine della primavera è la migliore stagione per questa operazione.

IV. Dell' ingrassamento de' volatili.

56. Allorchè sono ben rimessi dalle conseguenze dell'operazione, i galli fatti capponi sono sottomessi ad un regime particolare che fa loro acquistare della grassezza in poco tempo. Il secreto dell'ingrassamento rapido consiste a raccogliere tutte le forze dell'organismo a profitto del cibo. Per raggiungere questo scopo, si priva l'uccello di esercizio, e si tiene nell'oscurità affinchè la vista degli oggetti esterni non venga a distrarlo. In pari tempo, gli si dà un nutrimento abbondante e variato, si vigila al locale nel quale si trova perchè sia pulito, e si fa in modo che la temperatura vi sia dai 16° ai 18° grado. Tale è il fondo del metodo impiegato da' buoni pratici di tutti i paesi: nè differiscono tra di loro che per le semplice modificazioni del dettaglio. Si può considerare come ottima la seguente teoria.

Gli uccelli destinati all'ingrassamento, dapprima sono posti separati per qualche tempo, in un luogo speciale nel quale non possono prendere che pochissimo esercizio, e dove ricevono abbondante cibo composto di crusca bagnata e patate cotte, di vagliatura di frumento mischiate con un poco di segala, di grano d'India, d'orzo, di maiz bollito etc. È il primo periodo dell'ingrassamento. Quindi, allorchè si trovano i sudditi sufficientemente preparati, se rinchiudono in piccole celle nelle quale il loro ingrassamento si perfeziona in una quindicina di giorni. Ogni uccello à la sua casella particolare, costruita in tal modo che egli vi sia condannato al più assoluto riposo. Le dimensioni debbono variare secondo la taglia della razza che si vuole ingrassare. Per i nostre volatili comuni, si dà generalmente una cinquantina di centimetri di altezza, una sessantina di lunghezza e venti a trenta di larghezza.

57. Per ottenere bel pollame, è utile impiegare, massimamente verso la fine dello ingrassamento, della farina di orzo e del grano d'India. Se ne mescola col latte componendone una pasta con la quale si cibano gli uccelli due volte al giorno del modo seguente: una persona tiene il vassallo sulle ginocchia, e gli apre con precauzione il becco, nel quale

un' altra persona ficca destramente i pastelli con l' indice. Si è consigliato l' uso di uno strumento speciale, all' imbusto o pompa follante, con l' aiuto della quale l' impastamento si opererebbe più comodamente e più presto; ma i pratici pensano che una mano esercitata è del pari speditiva, e che rischia meno di offendere gli uccelli.

Comunque sia il metodo impiegato, è necessario palpare il gozzo del volatile pria di farlo ingoiare, per assicurarsi che il pasto precedente è digerito. L' impastamento non deve avere altri limiti che quelli delle facoltà digestive.

Se un' uccello si mostrasse ribelle a simili mezzi, necessiterebbe ammazzarlo al termine di quindici giorni. Un regime tanto contrario alla natura non puole produrre che un ingrassamento del tutto artificiale, e se l' effetto non si è ottenuto in pochi giorni, non vi è altro da aspettare che la malattia o l' emaciuzione.

58. In questo modo s'ingrasseranno non solo i capponi, ma ancora delle pollastre. Queste ultime sono delle giovani galline scelte all' età di sei o sette mesi, e pria che avessero fatto uova, per poterle sottometterle al regime che veniamo di indicare.

L' ingrassamento dello galline di riforma, come le vecchie, ovvero quelle che sono con lo sperone, quelle che cantano, che grattano ecc. si prosegue in modo analogo, ma con minore precauzione dappoichè è impossibile che la loro carne sia tanto delicata quanto quella delle pollastre.

59. Tutto ciò che viene di essere lungamente esposto sull' ingrassamento può riassumersi in pochi precetti: buona scelta di allievi che debbono essere giovani, sani, non aventi mai fatto uova, oppure servito alla riproduzione; locale bastantemente caldo ed oscuro; riposo assoluto, nutrimento abbondante e bene adatto.

Allorchè un volatile è stato convenevolmente ingrassato, non resta più che ammazzarlo, avendo pure cura di spennarlo o sviscerarlo quand' è ancora caldo.

CAPITOLO V.

MALATTIE.

1.° *La pipita.* — È una malattia cagionata da un calore interno, attribuito a mancanza di acqua, e durante la quale questi animali non vogliono bere nè mangiare: si deve togliere dolcemente questa cartilagine con un' ago o lavar loro la lingua con dell' aceto, quindi rinchiuderli sotto la nuda, cioè in una stanza, durante due o tre giorni, e darli a bere dell' acqua nella quale si mette infusione della semenza di melone e di cocomero.

Per il *flusso di ventre*, bisogna dar loro a bere un po' di vino caldo, ove si sarà fatto bollire delle scorze di cotugno, e per nutrimento l' orzo.

Per le *macchie* o *cateratte* sugli occhi, cagionate dal gran freddo, necessita dar loro della conserva di pere tritata minutamente nella crusca di segala, ed un poco di miglio.

Per la *fame vorace*, allorchè covando mangiano le uova, si può, oltre dell'altro mezzo antecedentemente indicato, dare alle galline un uovo dal quale si è tolto il bianco, mettendoci invece del gesso, in modo che il tutto sia duro come una pietra.

Per la *verminara*, bisogna stropicciarle con burro o lavarle in acqua nella quale si sarà fatto bollire del carminio.

Per la *rogna*, si rinfrescano con bietole o cavoli finamente tritati, e crusca bagnata.

Per la *gotta*, si ungono loro i piedi e le gambe con grasso di gallina.

Per l' *apostema* al groppone, si fende con una forbice; rinfrescandolo in simil guisa che per la rogna.

2.° Quanto al *mal caduco*, che le fa diventare magre togliendole l'appetito, non vi è altro rimedio a questo male che di roderle le unghie, che spesso bisognano inaffiare col

rino; si nutriscono cinque o sei giorni con orzo bollito, e quindi con bietole e cavoli tritate.

Se le galline diventano etiche, non vi è rimedio quando la *tisi* è formata; si può prevenirla però, dando dell'orzo bollito con conserva di pere.

Riguardo alla *muda*, alla quale i piccioli pollastri sono soggetti, e che fa loro perdere le penne, non si deve, per rimediarvi lavarli il mattino, ma bensì esporli spesso al sole, e gittar loro con la bocca del vino tepido sulle penne.

Per la *rottura* della gamba, necessita metterli sotto la muda, con buono nutrimento ed acqua limpida, senza lasciar loro alcun bastone per potersi appollaiare, e giammai impicciare nè legare le gambe: il riposo e la natura la guariscono; del resto il freddo cagiona alle galline molte malattie.

CAPITOLO VI.

DEL GALLO D' INDIA.

I. *Storia del gallo d'India selvaggio e gallo d'India domestico.* — II. *Allevamento.* III. *Mantenimento.* — IV. *Prodotti.* — V. *Malattie.*

I. — Storia del gallo d' India selvaggio e domestico.

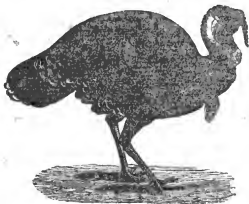



Fig. 8. — Gallo d' India.

60. Il gallo d' India è originario dall'America. La sua introduzione in Europa rimonta alla prima metà del XVI secolo.

61. Il gallo d'India tuttavia s'incontra oggidì allo stato selvaggio nel paese dal quale è originario. Ma però fugge poco a poco dinanzi l' invasione de' coloni, e diventa di più in più raro al Canadà ed agli Stati Uniti. Per trovarne attualmente in qualche abbondanza, bisogna penetrare ne' luoghi i più incolti e selvaggi degli Stati del Kentucky, dell'Oio, dello Illinese e d' Indiana.

62. Il gallo d' India domestico è sufficientemente conosciuto, per potersi dispensare dal descriverlo, è lo stesso che il selvaggio, ma modificato e reso meno robusto, tanto pel

fatto dell'acclimazione in contrade differenti del suo paese di origine, che per il fatto istesso della domesticità.

Ve ne sono de'neri, griggi e bianchi: ma gli autori non s'accordano sulla designazione della varietà la più rustica e la più vantaggiosa pei coltivatore.

II. — Allevamento.

63. Allorchè vuolsi popolare un cortile, bisogna scegliere tanto i maschi che le femmine ben grossi e vivaci. Le zampe corte e la corporatura grande, tanto ne'maschi che nelle femmine, segnano delle galline d'India ben costituite e buone a moltiplicare. Non si debbono prendere troppo giovani.

Si danno ordinariamente ad un gallo sei galline; è buono rinnovarlo ogni anno.

64. Per eccitare le galline d' India a sopportare il gallo e far uova, le si darà un nutrimento che le riscalda, sia avena, sia canape.

Le galline d'India non sono tanto feconde in uova come le galline ordinarie; desse non ne fanno più di due o tre volte nel corso dell'anno, e non più di dieci a dodici uova la volta. Incominciano ordinariamente, ne'paesi meridionali, verso la metà di febbraio, e l'ultimo al mese di agosto.

Come le galline d' India amano far le uova qui e lì, si deve cercare ove depongono le loro uova, affin che non si perdono, o che non sieno mangiati dalle piche che ne sono ghiotte assai.

A misura che si raccoglie le uova, bisogna aver cura di mettere su cadauno la data della posatura delle ova, e distinguere potendolo, le uova di ciascuna gallina, affin che si possa far covare le uova a quella che le à fatte, poichè riescono molto meglio.

65. Quando la posatura delle uova è terminata, si deve sempre costruire per le covatrici de'nidi situati in luoghi distanti dai maschi, bassi e freschi senza essere umidi, isolati da ogni romore, e mettere al fondo del nidi de' ramoscelli con paglia al disopra; non si dà loro che quindici a sedici uova per covare, si può andare sino a venti, ma il più sicuro è di non metterne che quindici.

Abbenchè le galline d' India dell' istesso anno covano bene, pure quelle di due anni valgono dippiù; fanno le uova molto prima, covano più presto e conducono meglio i piccini.

L'incubazione dura almeno trenta giorni; così, quando vuolsi avere de' pollastri e dei galli d'India dalla medesima covata, necessita porre sotto la covatrice le uova di galline, ordinariamente dieci giorni più tardi di quelle della gallina d' India affin che tutte schiudano contemporaneamente.

Per eccitare le galline d' India a covare, le si sacrificano delle cattive uova di galline, ed allorchè esse vi si attaccano, le si confidano i propri. Bisogna pure provare questi, mettendoli nell'acqua tepida, quelli che colano a fondo sono i migliori.

Non devesi dimenticare, durante la covata, di far mangiare bene ed evacuare tutti i giorni le covatrici, togliendole per ciò cautamente da sopra le uova; poichè desse non le abbandonerebbe mai per i loro bisogni. Si deve visitare spesso la gallina, avvezzarla ad essere di frequente tolta da su le uova per volgerle, ma non toccarle più appena il pulcino comincia a fare il buco; sentendo poi pigolare, si aiuta con una spilla a rompere il guscio, ma a poco a poco, rompendo leggermente con la punta di un coltello le uova che tardano a schiudere se si sente pigolare da dentro.

66. Appena i piccini sono schiusi necessita che il pollaio ove si tengono rinchiusi, nei primi tempi, sia scuro e caldo, riparato da'venti del nord, e per ottenere una temperatura vivificante si ricopre il suolo di un mezzo piede di letame di cavallo, ma ben secco e minuto.

Bisogna, durante i due o tre primi giorni, insinuare nel becco de' piccini un poco di vino ed acqua, presentar loro del pane sbricciolato ugualmente nell'acqua e vino, e metterli a svolazzare sui letame, usando precauzione nei prenderli, di non premerli troppo forte. Generalmente, non si debbono toccare che il meno possibile, rimettendoli sotto la madre al menomo movimento che dessa fa. Non devesi fare mancare ad essi nè il nutrimento nè il beveraggio. Mai i giovani galli d'India non mangiano meglio, che quando si presenta loro una cosa nella mano.

Si crede che questi animali hanno fame allorchè pigolano.

Il quarto giorno, si fa bollire nell'acqua alcune foglie di ortica bianca, tritate minutamente, dalle quali si avrà cura togliere i lati, ci si mescolano un poco di finocchio, pure tritato, ma non bollito, le uova trovate guaste, e cotte, un terzo di farina di gran turco, facendo del tutto una pasta. Quindici giorni dopo, allorchè ànno acquistato un poco di forza si mette nel loro cibo della semenza di ortica, che fa ad essi un gran bene, vi si mischia della conserva di pere tritata se questa semenza di ortica li riscalda troppo, ciò che si conosce all'aridità del loro sterco, ma bisogna avere l'attenzione di bagnare qualche volta il loro becco nel vino, per dar vigore; si può dare pure di tempo in tempo delle lattughe bollite e tritate, mescolate con del pane finamente sbricciolato e del quaglio o formaggio floscio: si aguzza spesso il loro appetito, dando ad essi della zuppa di vino o di latte.

Si è di già detto quanto i giovani pollastri d'India sono sensibili al freddo; se si vogliono conservare, debbono essere difesi dal freddo, dal vento, dalla pioggia, dal fango, e se fossero stati sorpresi da alcuni di questi accidenti, bisognerebbe farli riscaldare con cura in panni caldi, e dar loro alcune goccie di vino; così non si debbono esporre all'aria che col bel tempo, e rinchiudere la madre sotto una muda di vimini un poco sollevata affin che essi ci possano andare e venire sotto. Si deve deporre il loro cibo in piccioli piatti di terra vicino alla madre, affin che non si allontanino molto. Si tengono all'ombra durante due mesi, in sito netto, secco e pulito con acqua pura.

67. Se si sono poste diverse galline d'India a covare, si prendono i giovani polli d'India di tre madri, si danno a condurre ad una sola, e si rimette al gallo le altre due madri, affin che esse facciano uova e covino nuovamente.

Bisogna avere attenzione a non lasciar giammai mancare l'acqua fresca e limpida, massimamente ne'calori, senza di che i giovani polli d'India sarebbero presi dalla pipita.

68. L'allevamento di polli d'India reclama le più grandi cure: non sarà mica inutile riassumere in poche linee le principali precauzioni da osservarsi per riuscirvi. Necessita rammentarsi che le galline d'India sono ottime covatrici, e come tali, capaci di lasciarsi morire di fame sulle ova; si procurerà dunque loro il vivere, sempre avendo attenzione a non turbarle. Come tutti gli uccelli, esse hanno bisogno di calma durante tutto il tempo dell'incubazione; per conseguenza, sia che trattasi di rivolgere le ova, sia che àvvi bisogno di aiutare un piccino ad uscire dal guscio, la massaia deve essere moderata nella intervensione, ed abbandonare il più spesso la natura a sè medesima sino allo schiudimento completo.

III. — Mantenimento.

69. Una volta che i galli d'India hanno cresciuto il loro rosso, dessi sono salvi e diventano altrettanti robusti quanto erano deboli e delicati per lo avanti. Si nutriscono allora facilmente, e si possano considerare come molto vantaggiosi. Dessi non temono più le intemperie, e durante la buona stagione, si può senza veruno inconveniente lasciarli svolazzare in aria aperta. Essi si appollaiano volentieri sul razzuolo di qualche vecchia ruota montata orizzontalmente su di un pivolo, e questa pertica di nuova specie è molto comoda, dal perchè i volatili essendo sull'istesso livello, non sono esposti ad imbrattarsi vicendevolmente.

Tuttavia, sarà buono ricondure i galli d'India al pollaio nella cattiva stagione, le piogge abbondanti potrebbero renderli malati, ed il freddo un poco troppo vivo nuocerebbe alle loro dita che sono tenere alla gelata.

70. Appena che i galli d'India sono giunti all'età di passarsi di madre si mandano nei campi, sotto la guardia di una ragazza o d'un fanciullo, che li fa uscire la mattina, riconducendoli verso le dieci ore, per condurli ancora dopo mezzodì nella campagna sino a sera, tempo nel quale si dà loro alcuni granelli per avvezzarli a rientrare senza sbandarsi.

Si può pure condurre a pascolare i galli d'India, nei prati di fresco mietuti, e per far loro acquistare un grasso molto delicato, si possono mettere, dopo la vendemmia, ne' vigneti, ove profittano con avidità de'grappoli che vi si sono lasciati.

Come non vi è nutrimento, del quale i galli d' India siano così ghiotti, e che dia loro un pasto sì delicato quanto le more, anche le more che crescono su i rovi, necessita che il loro conduttore li faccia sempre passare, riconducendoli la sera, lungo le siepi, e percuota i rovi con la sua bacchetta per fare cadere il frutto, affinchè questi animali se ne cibino.

Allorchè si sta in vicinanza de' boschi, si deve condurvi spesso i galli d'India, essi vi si piacciono molto, perchè vi trovano una infinità di vermicciuoli ed insetti, che mangiano con piacere; la loro carne acquista allora una qualità di un gusto molto migliore che la carne di quelli che non vi sono condotti, ma bisogna che colui il quale li sorveglia, vigili a non farli sbandare, nel qual caso potrebbero essere preda di qualche animale carnivoro; è buono pure avere un cane che faccia la guardia intorno ad essi.

71. Bisogna, allorchè si ha una greggia considerevole di galli d' India, averci un custode robusto, per resistere alle intemperie dell' aria, vigilante, mattutino e lesto affinchè veruno de' volatili si sperdi. Deve essere fedele ed esatto a verificare il numero tutte le mattine, e vedere se non ve ne sono di zoppi, e malati affin di rimediarvi.

Il custode deve fare sortire la sua greggia appena che il sole è alzato, non abbandonarla mai, ed aver cura di condurla ora da un lato, ora da un altro, affin che la diversità di pascolo risvegli l'appetito e faccia crescere prontamente i galli d'India. Li ricondurrà sulle dieci ore, rinchiudendoli sino a mezzodì; allora poi andranno a pascolare facendoli rientrare la sera nel loro pollaio si gitterà loro prima un poco di grano. Nella messe o ricolta, non si darà nulla. Quando i cattivi tempi impediscono di andare a' campi, si deve dar loro, nel cortile, delle erbe o delle frutta tritate con della crusca.

72. Abbenchè il gallo d'India sia un uccello *rustico* e facile a nutrire, chiede però alcune precauzioni da parte del suo guardiano; quando si conduce a'campi, bisogna evitare la rugiada del mattino e quella della sera.

73. L'aria aperta è favorevolissima a' galli d'India, e si è convenuto antecedentemente che non vi è inconveniente a lasciarli appollaiare fuori durante la buona stagione. Tuttavia al più forte dell' està, dessi hanno bisogno di essere riparati dal troppo ardore del sole, ed è buono procurar loro qualche ombra. È indispensabile farli rientrare ne' tempi di gelata o pioggie abbondanti.

IV. — Prodotti.

74. Benchè faccia poche uova e che queste non siano buone che per fare della pasticceria, benchè sia molto difficile ad elevarlo e che non se ne possa ottenere che una covata l'anno, il gallo d'India è ciò nonpertanto, in talune circostanze, l'uccello di cortile che procuri maggiori benefizi.

75. L' ingrassamento del gallo d'India è reso facile dalla sua voracità. Così, non è necessario *castrarlo*, e nella pratica, se ne dispensa generalmente. L'operazione è del resto molto più difficile che pel gallo: l'incisione deve essere fatta più vicina alle coste, e biso-

gna che il volatile abbia cinque o sei mesi. Come il dito è raramente abbastanza lungo per afferrare comodamente l'organo da estrarsi, vi sarebbe vantaggio nell' impiego di strumenti americani, de'quali è stato fatto menzione a proposito della castratura de' galli.

Il gallo d' India castrato ingrassa più presto e meglio che il gallo non mutilato; se ne sono veduti raggiungere al peso di 15 chilogrammi all'età di dodici o quindici mesi, mentre che un buon gallo d'India grasso, non pesa più di 8 chilogrammi; la gallina d'India è di molto inferiore in peso, ma la sua carne è più delicata di quella del maschio; tutti conoscono la reputazione di essa fatta co' tartufi in Perigord.

76. Dippiù, sia che abbiasi castrato il gallo d'India, sia che dinanzi alle difficoltà dell'operazione si retrocedi, per fargli rapidamente acquistare il *grasso* vi si riesce con l'aiuto del mezzo impiegato per gli altri volatili; il riposo, il buon nutrimento e l'oscurità.

Lo stomaco del gallo d'India è talmente attivo, che dodici ore gli bastano per digerire completamente delle noci con i loro gusci; si comincia per fargliene inghiottire una o due la volta, poi si aumenta la dose sino a cinquanta e più in una sola giornata. Si perviene così ad introdurre più di ottocento noci nello stomaco di un solo gallo d'India in dodici giorni, a termine de'quali si uccide e si trova delicatissimo. Però vi sono delle persone che, pure riconoscendo alle voci la proprietà d'ingrassare prontamente i galli d'India, accusano ad esse di comunicare alla carne un sapore oglioso.

V. Malattie.

77. Le malattie delle galline d' India sono a poco presso le medesime di quelle delle altre specie di volatili : così i rimedi prescritti alle galline comuni debbono essere il stessi per i galli d' India. Possono ugualmente servire per le oche, alle anitre, a' paoni ecc. La menoma freschezza che i galli d'India sentono a'piedi, massimamente quando sono giovani, dà loro la podagra, facendoli perire infallibilmente, se non si ha l'attenzione allorchè nè sono colpiti, di lavar loro frequentemente i piedi e le gambe con del vino caldo, e di tenerli caldamente in una stanza, ove si getta della paglia o pure un poco di fieno. Così, i galli d'India sono sempre migliori in un paese secco.

Necessita aver cura di rompere ad essi con una spilla le piccole vessiche che si formano sotto la lingua o sotto il groppone, e di tempo in tempo, anche di tre giorni l'uno, dare ad essi a bere dell'acqua nella quale si metterà della ruggine di ferro o di rosticci, ovvero lavarne loro la testa: ciò previene o guarisce il *rappiglio* e la *orsa*, che sono due malattie alle quali sono soggetti.

Subito che scorgesi che i galli d'India non mangiano più, bisogna prendere del pepe in acini, bianco o nero, e farne inghiottire 5 centigrammi a cadauno.

CAPITOLO VII.

DELLA GALLINA FARAONE.

Fig. 9. — Gallina Faraone.

78. La Gallina Faraone è originsria dall'Africa, ove vive in truppe, cercando ne'cespugli gli insetti, le bacche o coccole e le semenze con le quali si nutrisce. Questo volatile è positivamente il *meleagris* degli antichi; il suo grido querulo e le sne piume color di lavagna, tempestate di macchie bianche simili a delle lagrime che avrebbero tinte su di un fondo più scuro, rappresentano molto bene il lutto delle sorelle di Meleagro cangiato da Diana in uccello, e piangendo ancora sotto questa forma la perdita del loro fratello.

79. La gallina Faraone, gallina d'Affrica o di Numidia, non è molto comune ne' cortili, si avrebbe torto a trascurarla : le sue uova , più picciole di quelle della gallina ordinaria , sono forse le migliori e le più delicate che provveda una specie qualunque di volatili, e la sna fecondità è estrema sin da'primi giorni di maggio, che alla fine del mese di agosto. Ma la gallina Faraone ama far le uova alla ventura, ne' boschi , ne' prati e ne' spazi seminati di grano. Essa poco si cura di deporre le uova nel pollaio.

80. Si tiene un gallo Faraone, per dodici o quindici femmine. È buono dare le uova a covare alle galline d'India perchè il gallo della gallina Faraone rompe le uova quando vede covare la sua femmina. Si contano ventotto a trenta giorni per l'incubazione.

Indipendentemente da'vermicciuoli, dalle ova di formiche e dalla carne, si dà alle picciole galline di Faraone una pasta fatta con delle uova dure e del pane; oppure si schiaccia del canape e del miglio, che si mescolano con della mollica di pane.

Un mese dopo la loro nascita , si dà alle picciole galline di Faraone, il canape puro, l'avena, il grano turco, il grano, la crusca e le patate cotte, come pure ogni specie di erbe.

81. Le galline di Faraone grattano la terra come le galline comuni, esse amano ad accovacciarsi e rotolarsi nella polvere, per cercarvi un rimedio contro il tormento degli insetti. Esse si nutriscono in preferenza di vermiccioli. Bisogna tentare di procurare ad esse delle uova di formiche di prati, o di formiche di boschi, si ci rimpiazza con della carne cotta o cruda tritata, e miglio con della mollica di pane.

Quando vuolsi procurare de'vermi in abbondante quantità, sia per le galline Faraone sia per le galline, si forma un lievito di farina di orzo; si mette questo, con della crusca e della pillacola, in un recipiente convenevole; a termine di tre giorni, se fa caldo, desso è riempito di vermi in quantità.

82. La gallina di Faraone è facile a castrare, e dessa s'ingrassa facilmente, pure senza questa operazione.

È un cibo delicato. Essa ha il gusto del faggiano; tuttavia, si può rimproverarla di troppo indurire nella vecchiezza.

CAPITOLO VII.

DEL FAGGIANO.

I. *Storia.* — II. *Allevamento.* — III. *Mantenimento,* — *utilità.*

I. — Storia.

Fig. 10. — Faggiani.

83. Il faggiano s'incontra molto frequentemente in Europa allo stato semi-domestico, sia in taluni cortili di amatori, sia ne' parchi de' ricchi proprietari. Se ne distingue un sufficiente numero di specie e di varietà.

II. — Allevamento.

84. L'allevamento di faggiani e le cure che esige la buona tenuta di una faggiania, costituisce un arte della quale andiamo rapidamente a schizzarne le regole principali.

Il faggiano vive ordinariamente sei a sette anni, ma all'età di un anno è più proprio alla riproduzione. L'allevatore di faggiani si prepara le femmine a far le ova verso la fine di febbraio, ovvero al principio di marzo, rinchiudendole, al numero di cinque o sei, per maschio, in un piccolo parco. Le si dà loro in prima un decalitro di grano per uccello e per giorno, poi gli si rimpiazza una parte di questa razione con del canape e delle uova cotte dure tritate, con del pane, avendo cura tuttavia di non troppo ingrassare le faggiane per paura che facciano uova cattive e senza guscio.

Esse cominciano a far uova alla fine di aprile, e ne fanno tre a settimana sino a che ne abbiano fatte quindici o diciotto. Queste uova sono più piccole di quelle della gallina comune, e rimarchevoli per le macchie brune, che appariscono in forma di cerchio su di un fondo grigiastro.

Si fanno ordinariamente covare le ova di faggiano da una gallina, e si raccomandano molto particolarmente per questo uso le piccole galline Inglesi della razza di *Bautam*. Se si teme che la covatrice non adotti volentieri le uova di faggiano, bisogna farla covare dapprima su ova di gallina, salvo a cambiarle dopo. Il numero di ova che conviene dare ad una gallina, è di diciotto a venti, l'incubazione dura ventiquattro a venticinque giorni.

85. I faggianotti reclamano la più grande attenzione. Per curarli convenevolmente sulla loro giovane età, necessita avere su di un terreno secco, presso ad un muro esposto al tramonto, una specie, di scatola senza coperta alta di 45 centimetri e divisa in due da un tessuto di ferro a graticcia. Uno de' compartimenti, che è un quadrato di 50 centimetri di fianco, serve di prigione alla gallina; l'altro, che ha 1 : 25 di lunghezza ed un mezzo metro di larghezza, è destinato a ricevere il nutrimento de' faggianotti i quali, passando facilmente attraverso de' cancelli, del graticolato, vanno e vengono a volontà, da sotto le ale della loro madre, sino nella loro sala da mangiare. La gallina troppo grassa per passare attraverso la cancellata, non puote dividere i viveri deluati destinati alla sua covata; il suo cibo si compone di avena e di orzo. La parte della scatola destinata a contenere il pasto de' piccini è coperta di una rete, per impedire che essa non sia depredata da' passeri.

Come i pulcini e i faggianotti non hanno guari bisogno di mangiare il giorno del loro sbuccio, durante il quale debbono restare sotto le ali della loro madre; ma a termine di ventiquattro ore, cominciano a reclamare delle frequenti distribuzioni di un nutrimento scelto. Bisognano loro almeno otto pasti al giorno regolato nel seguente modo: alle cinque ore del mattino, un centilitro di nova di formiche; alle 7 ore, simile razione; alle nove, un centilitro di pane raffermo, mescolato a quantità uguale di uova cotte dure e tritate minutamente; alle undici ore, delle uova di formiche; poi, ad un'ora del giorno, della mollica di pane con delle uova cotte dure; e così di seguito, alternativamente di due in due ore sino all'ottavo pasto.

Tale è presso a poco il regime de' dodici primi giorni, se non è che al partire del sesto giorno, si fa prendere un po' d'aria aperta a' faggianotti, mettendoli in un picciolo parco composto di quattro graticci di vimini.

Dal dodicesimo al trentesimo giorno, si aggiunge al nutrimento alcuni vermi bianchi con un poco di miglio, avendo cura, beninteso, di aumentare gradatamente le razioni nella proporzione della forza e dell'appetito crescente della picciola famiglia.

Durante il secondo mese, non si è più obbligato a dare il nutrimento, nè tanto frequentemente, nè tanto regolarmente; i pasti possono essere allora distribuiti di quattro in quattro ore, ci si mescola del granone e del grano.

Il nutrimento del terzo mese non si compone più che di orzo e di grano, distribuiti due volte solo al giorno, mattino e sera; e verso la fine dell'allevamento, si dovrà contentare di dare un decilitro di orzo a faggiano ciascun giorno.

86. Tale è in sostanza il regime che sembra il più convenevole, salvo ai custodi intelligenti il modificarlo secondo le circostanze ed i casi particolari.

Forse non è inutile fare rimarcare che le uova di formiche non debbono essere raccolte all'azzardo e senza scelta; durante il primo mese, non bisogna dare ai faggianotti che le nova di formiche che si trovano nei prati; quelle delle formiche di boschi, che sono più grosse e più solide, non convengono loro guari che al partire del secondo mese. È questa l'opinione di Temminck e di vari autori. Si raccolgono queste uova con l'aiuto

di un cucchiaio e si mettono in un sacco; ma pria di distribuirli, è buono di passarli nel forno, affin di ammazzare le formiche che vi sono mischiate.

Allorchè i faggianotti cominciano a crescere, è buono dar loro un po' di orzo verde, del quale sono molto ghiotti, ed i di cui steli teneri ancora sono loro favorevoli pel succo latticinoso che essi contengono. Il custode de' faggiani deve vegliare affinchè i faggianotti non sortano il mattino che dopo la rugiada.

Se si ha cura di osservare queste diverse precauzioni e di agire con prudenza, i faggiani giungeranno senza ostacoli all'età adulta, e verso la fine di ottobre, si potranno mettere in libertà nella faggiania.

87. Le malattie alle quali sono soggetti i faggianotti derivano il più spesso dalla trascuraggine della polizia. Gl'insetti, che comunica loro qualche volta la gallina covatrice è combattuta vittoriosamente dalla nettezza delle gabbie dove si rinchiudono, e dalla precauzione che si ha di procurare ad essi della sabbia per potervisi rotolare; non bisogna obbliare che i bagni di sabbia o di polvere sono molto utili al faggiano, come alla gallina.

La diarrea, che alcune volte è tanto terribile a' giovani faggiani, è cagionata sia dal freddo, sia dall' umidità, sia da un nutrimento troppo acquoso e troppo rilasciante. Un abile custode di faggiani previene quasi sempre questa malattia allontanando le cause che la producono: egli proporziona la qualità del cibo allo stato di salute de' suoi allievi, rendendolo più tonico con una forte razione di uova cotte dure, ovvero se bisogna, con l'aggiunta di un poco di mollica di pane bagnata nel vino; massimamente, che vegli alla nettezza dell' acqua, e per essere più sicuro del fatto suo, ne aumenti la salubrità mischiandovi un poco di sale, deponendovi della ruggine di ferro, ovvero bagnandovi un ferro rovente.

I faggianotti hanno un' epoca critica che vuolsi comparare allo spuntamento del rosso ne' galli d' India. Si è una specie di mudagione seguita dalla nascenza delle grosse penne della coda. Questa crisi ha luogo verso l'età de' due mesi e mezzo; se ne facilita lo spuntare con una più forte razione di uova cotte dure e tritate minutamente con qualche fronda di lattuga.

III. — Mantenimento, — utilità.

88. I faggiani adulti vivono presso a poco come i volatili ordinari: le semenze di ogni specie, i legumi simili a' cavoli, acetosa, lattugho, prezzemolo, carote, pomi di terra, pastinache, cipolle, ghiande, la feccia di uva, le coccole di biancospini ed altri, li convengono molto. I vermi e le ova di formiche sono per essi una ghiottoneria. Bisogna loro spesso dell' acqua fresca e rinnovata.

Sono degli uccelli molto devastatori, e cattivi vicini per la ricolta; non si contentano essi come la pernice, di tagliare le prime foglie del grano che comincia a nascere; grattano la terra cercandovi la semenza per mangiarla. Sono selvaggi, fuggono la prossimità dell' uomo rifugiandosi ne' boschi. Adottano volentieri i boschi cedui di confini per appollaiarvisi, affin di essere sempre a portata di ire mane e sera a depredare le ricolto vicine. Ma, ne' parchi ben ordinati, non si abbandonano così alla ventura: si cantonano in un luogo riserbato ove si predispone tutto ciò che è loro necessario. Ciò chiamasi una faggiania.

89. Cinque ettari circa sono una estensione convenevole per formare una fagiania. Bisogna un buon recinto o chiusa, sia in muro, sia in tavole. Gli alberi vi debbono essere molto folti per procurare a' faggiani durante l'està un'ombra sufficiente, ed un riparo nella cattiva stagione. Le migliori piantagioni sono quelle di corniolo (o cornio), di ginepro, di spina bianca e nera, di risciolo a grappolo, di fusaggine (o silio), di uva spina, di ro-

vo ideo, di arbusti spinosi, di sambuchi, od altre essenae, i di cui frutti o coccole procurino al fsggiano un nutrimento sano e gradito. Un poco d' acqua scorrente sarebbe molto utile in simile luogo, ma questo è un vantaggio che spesso non si può procurare.

Se si teme che i comodi riuniti nella fsggiania non bsstino per fissare i mobili pensionisti, il più sicoro mezzo per costringerli a restarvi si è quello di tagliar loro la estremità delle ali; è un'operazione che il più semplice custode de' faggiani compie senza pericoli, avendo cura di cauticare la piaga viva con la sua pipa roventata al fuoco. Gli uccelli mutilati in tal modo hanno bisogno che l'uomo venga loro in aiuto in talune circostanae: necessiterà dunque pensare alla loro sussistenza, e sopra tutto difenderli contro gli animali rapaci, molto più che se si avesse lasciato ad essi i mezzi di procurarsi gli alimenti, come pure vigilare alla loro sicurezza.

90. Il faggiano può essere considerato come un uccello di piacere. È facile farlo vivere iu una gabbia di amatore, ma il suo posto è principalmente ne' vasti parchi de' grandi proprietari.

Conviene pure molto alle foreste la di cui caccia è ben guardata; si è allora una cacciagione molto gradita.

91. La carne del fsggiano giovine, tenero e grasso è di un gusto squisito; essa nutrisce molto: amasi particolarmente il faggiano arrostito. Le uova ne sono delicate e saporosissime.

CAPITOLO IX.

DELLA PERNICE.

Fig. 11. — Pernice griggia.

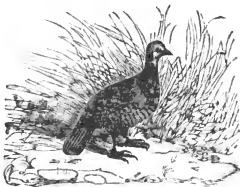



Fig. 12. — Pernice rossa.

92. La pernice non dovrebbe essere considerata come un uccello di cortile. Intanto, dappoichè un certo numero di persone si occupa del suo allevamento, poichè, con delle cure vigilanti si arriva a dimesticarla, essa deve avere capitolo in questo piccolo lavoro.

Si conoscono in Europa due specie di pernice, la griggia e la rossa. Esse sono ben distinte l' una dall' altra per i loro costumi; e piazzate insieme sul medesimo terreno, non contraggono alleanza. La pernice rossa, così nominata perchè ha le zampe, il becco l'iride ed il giro degli occhi di color rosso, è più propria alla regione del mezzodì; dessa ha la gorgozza bianca dei pari che il collo. La pernice griggia, selvaggiume più ordinario

ne' dipartimenti del nord, è di costumi meno selvaggi che la rossa, essa puote privarsi a metà e diventare quasi un uccello domestico.

La pernice vive sette ad otto anni. Essa ama la campagna rasa e fa la sua dimora nel mezzo della ricolta. Bisogna che essa sia insegnita o in qualche modo forzata, perchè essa cerchi un refugio ne' boschi cedui. Intanto la pernice rossa differisce ancora in ciò dalla griggia, essa si spinge sino ad appollaiarsi.

È al principio della primavera che la pernice si accoppia, per covare in maggio quindici a venti uova della grossezza presso a poco di quelli di un colombo; le ova della pernice sono grigge verdastro, quelle della rossa sono di un bianco sporco o macchieliato di bruno.

93. Come la pernice non fa nova volentieri in domesticità, le persone che vogliono allevare i perniciotti sono ordinariamente obbligati in procurarsi le uova ne' campi. Bisogna una gallina per farle schiudere. Le picciole galline inglesi della razza di Bantan sono molto adatte a tale uso, ed esse covano facilmente due dozzine di uova. L'incubazione dura d' ordinario tre settimane.

I piccoli perniciotti si nutriscono nell'istesso modo che i fagglani. Le uova di formiche sono la base del loro regime. La periodica critica ha luogo in essi verso l'età delle sei settimane, quando la loro testa termina di coprirsi di penne. Sono soggetti allora ad un gonfiore pericoloso alla testa ed alle zampe. I mezzi migliori per prevenirlo sono la libertà e l' aria aperta.

Se si destinano a popolare un territorio, non si tarda a dar loro la libertà. Tuttavia sarà buono di continuare ancora per qualche tempo a portar loro da mangiare, ogni giorno di meno in mono, in modo da avvezzarli gradatamente a provvedersi da loro stesse.

Se si desidera farne uccelli domestici, necessita impedirli di volarsene, privandoli di buon ora delle principali penne delle ali. Non si dimenticherà che le pernici rosse reclamano più cure delle grigge per riuscire in domesticità, e che si fanno mansuete difficilmente.

94. Le pernici, del pari che i faggiani, possono ingrassarsi come il pollame con l' aiuto di un abbondante cibo bene appropriato, e che si dà regolarmente all'uccello rinchiuso in luogo stretto e sufficientemente caldo ed oscuro.

La carne delle pernici ingrassate artificialmente è più tenera e più succulento che quella delle pernici de' campi: ma ha un gusto meno delicato.

95. Ciò che viene ad esser detto della pernice può applicarsi in gran parte alla quaglia. La sua educazione domestica è in un modo analogo; sembra che vi si riesca ancora più facilmente (Fig. 12).

Fig. 13. — Quaglia.

Noi faremo rimarcare terminando, che tutte le volte che vuolsi tenere, sia la pernice, sia la guaglia, in una gabbia od altro spazio stretto, è indispensabile prendere alcune precauzioni per evitare che questi uccelli non si ammazzino contro le sbarre della loro

sempre del pavone come di un uccello raro ancora, provano la sua presenza nel cortile dei contemporanei di Pericle.

A Roma, bisogna andare sino verso la fine della repubblica per incontrarvi il pavone: Plinio c' insegna che Ortensio, *uomo magnifico*, contemporaneo di Cicerone, fu il primo che ne fece servire a' suoi convitati. Quest' uso dovette perpetuarsi durante tutto il Basso-Impero, e noi lo ritroviamo al medio evo.

Ne' tempi feudatari, il pavone era l' accessorio obbligato di tutti i festini galanti, ed il privilegio di recare sulla tavola del banchetto questo piatto sontuoso, apparteneva alla nobil dama la più distinta per linguaggio, rango e bellezza. L' onore di figurare ai pranzi di cerimonia, con tutto lo splendore delle sue penne variopinte, non è punto rimasto al pavone de' tempi moderni; i gastronomi d' oggidì, che vogliono la soddisfazione del palato contemporaneamente a quello degli occhi, hanno dato la preferenza al fagiano.

Intanto, i brillanti colori del nobile uccello di Giunone, gli hanno fatto ottenere grazia dinanzi agli amatori disinteressati. Dopo essersi sparso in tutte le contrade dell' antico mondo, desso è passato in America; e dapperlutto è stato considerato come uno dei più belli ornamenti del cortile, Olivieri di Serres comincia così il capitolo che gli è consacrato: « *È il re de' volatili terrestri, il pavone, come il primato sull' acquatico è dovuto al cigno* ». Più tardi, Buffon ha spiegato tutta la pompa del suo stile, per farne una descrizione lodevole.

97. Il pavone, come tutti gli uccelli di cortile; ha subìto l' influenza della domesticità; egli si è più o meno sensibilmente modificato, secondo la natura de' paesi ove è stato di clima. Se ne trovano di diversi colori, anche dei bianchi. Linneo ci dice che egli vive molto difficilmente nella Svezia, e che le suo piume vi si alterano. Questa osservazione dovuta al gran naturalista non fa che confermare una legge generale, che vuole che il colore degli uccelli sia d'altrettanto più vivace e screziato quando il clima è più caldo, ed altrettanto più semplice ed uniformo al contrario quando il paese è più freddo.

Avendo riguardo alla sua origine meridionale, il pavone deve essere considerato come un uccello che si assuefà al clima più facilmente nelle contrade del Nord: egli non chiede alcuna cura particolare sotto questa latitudine, è abbastanza *rustico*, e vive sino all' età di venti o venticinque anni. La femmina si distingue dal maschio per i colori meno brillanti.

II. — Allevamento.

98. Il gallo-pavone deve avere quattro a sei femmine: queste non fanno uova mai prima che giungano a tre anni almeno; innanzi a quest' epoca le loro uova non sono feconde. Il numero ordinario è di dieci a dodici uova ad ogni covata, che comincia alla fine di aprile ovvero al principio di maggio. Dopo il primo uovo, le pavonesse continuano a farne ogni due giorni. Bisogna aver cura di raccogliere le uova, poichè questo uccello lo sperde volentieri in diversi luoghi; si spia il sito ove egli va ad appollaiarsi o si mette della paglia sotto per impedire che le uova non si rompano cadendo.

La pavonessa cerca nascondere il nido ove vuole covare. Quando si è scoperto, si circonda questo sito di piuoli o di graticci, affin di farvi una cinta, che impedisca gli animali rapaci d' introdurvisi.

99. Mentre la pavonessa cova, non bisogna visitarla che di vista e da lungi, affinchè non abbandoni le due uova. Il gallo-pavone tenta rompere le uova delle covatrici, si cerchi di tenerlo lungi.

Un mese basta per fare schiudero i *pavoncelli*.

Alcune persone prendono il partito di dare le uova di pavonesse a covare alle grosse galline comuni, dieci giorni dopo che la pavonessa ha cominciato a covarle. Cinque uova bastano in questo caso. Ma la pavonessa stessa ne cova sino a dieci. Le galline non posso-

no rimuovere queste uova, chè sono un poco forti per esse: una ragazza di cortile attenta e prudente ha questa cura, affinchè le uova sieno riscaldate dappertutto ugualmente.

100. Il miglior cibo de' pavoni quando sortono dall'uovo, è la farina di orzo ammollata nel vino, del frumento mollificato nell'acqua, ovvero della pappa cotta e rifredda. Più tardi, si dà loro dell'orzo puro: ne bisogna a cadauno 10 chilogrammi al mese. D'inverno si danno delle fave arrostite su i carboni. Essi amano molto il frumento, i granelli di mela e di pere, il formaggio bianco ben premuto, senza latte. Sono ghiotti di grilli, ma pria che l'uccello mangi questi insetti è buono toglierne i piedi.

III. — Utilità.

101. Il pavone, considerato sotto il punto di vista d'utilità, ha avuto ed ha ancora oggidì i suoi difensori ed i suoi nemici. Si è veduto figurarlo anticamente sulla tavola dei grandi, non solo come oggetto di apparato e decorazione, ma ancora come un piatto che aveva il suo merito. S'ingrassava allora il pavone che destinavasi a quest'uso. Più tardi, i conoscitori pretesero che la carne di questo uccello tanto bello aveva il triplo difetto di essere dura, secca e difficile a digerire. A' nostri dì è stato risposto che se i vecchi pavoni meritano questo rimprovero, non è l'istesso per i giovani, capaci al contrario di fornire, essendo convenevolmente allardati, un gustosissimo arrosto. Le uova di pavone sono state come la carne, ora dichiarate superiori a quelle delle galline, ed ora abbandonate dalla massa dei consumatori.

CAPITOLO XI.

DEL CIGNO.

I. *Specie diverse.* — II. *Allevamento.* — III. *Costumi.* — IV. *Utilità.*

I. — Specie.

Fig. 15. — *Cigno.*

102. Il re degli uccelli acquatici è il cigno, se ne distinguono un gran numero di specie (dovressimo forse dire di *razze*) frammezzo alle quali rimarchiamo il cigno selvaggio, il cigno domestico, ed il cigno nero dell'Australia.

103. Il *cigno selvaggio* o *cigno fischiante*, ha le zampe nere del pari che il becco, che affetta una forma mezzo-cilindrica, ed offre una tinta gialla alla base della mandibola superiore. Le sue penne sono bianche sopra tutto il corpo, ad eccezione della parte superiore e posteriore del collo, ed il disopra della testa, ove inclina leggiermente al giallo. Il maschio ha circa metri 1,80 cubi di lunghezza, e metri 1,50 a metri 1,60 di rotondità. La femmina è più piccola. Essa fa da quattro a sette uova di un bruno di ruggine tempestato di bianco, e cova durante circa sei settimane.

È un uccello comune sotto le latitudini settentrionali. Negli inverni rigidi, esso emigra in picciole truppe verso le acque dolci de' paesi temperati; ma è raro che si avanzi sotto un clima centrale. Il cigno selvatico non riproduce guari che nelle contrade del Nord.

Il cigno si nutrisce principalmente di vegetali; così, non s'incontra nè in mare, neppure ne' grandi laghi; preferisce le riviere ed i pezzi di acqua dolce di poca estensione. Non tuffa.

Il *cigno privato, muto* o *domestico* è sopra tutto rimarchevole per lo abbagliante candore delle sue piume. Ha più rotondità del cigno selvatico, ma ha il corpo più raccolto e pesante. I colori del suo becco sono disposti in ordine inverso: l'assieme è d'un rosso di Salomone, ove rimarcansi delle macchie nere all'estremità ed alla base della mandibola superiore, del pari che a due piccioli siti triangolari e sprovveduti di penne sopra ogni gote. È il più grande uccello acquatico.

104. Il *cigno di Australia* è un uccello curioso a causa del colore nero che regna sopra tutte le sue penne, ad eccezione delle prime sue ale che sono bianche. Ha il becco e gli occhi rossi, le sue zampe sono di un bruno rossastro. Per le forme e la lunghezza, rassomiglia molto al cigno domestico: ha solo meno rotondità, e le sue ale sono più larghe e più forti. La sua introduzione in Europa venne al seguito di una spedizione nell'Australia.

II. — Allevamento.

105. La femmina del cigno domestico è propria alla riproduzione, verso l'età di due o tre anni. Il suo nido si compone di erbe secche. Essa fa uova, ordinariamente in febbraio di due a due giorni, e differiscono esse per colore da quelle del cigno selvatico. Esse sono bianche, grosse come il pugno e buone a mangiare. Il numero varia di cinque ad otto. L'incubazione dura una quarantina di giorni, durante questo tempo, il maschio si costituisce il guardiano della femmina e la difende coraggiosamente.

I piccioli cigni si nutriscono con del pane bagnato nel latte, di lattuga cotta e tritata, e d'orzo macinato, ecc.

III. — Costumi.

106. Il cigno passa la più gran parte del suo tempo nell'acqua; cammina male, e perde sulla terra quella grazia e quella distinzione che ne fa il più nobile degli uccelli acquatici. Si nutrisce di piante di acqua, d'insetti, rane, ec., ma non mangia il pesce, cosa che spesso gli è stata rimproverata da Buffon. Altri autori al contrario dicono che la presenza del cigno in una vasca protegge i pesci dagli uccelli tuffatori.

IV. — Utilità.

107. Il cigno deve essere considerato come un uccello di piacere. È pertanto possibile di tirarne qualche profitto spogliandolo, come si fa alle oche, due volte per anno, a primavera e verso la fine di està, della specie di lanuggine che è del pari stimata a quella della quale si fanno le coltricine.

In quanto a farne un uccello di tavola, ad esempio de' possenti signori del medio evo, non bisogna sognarvi, dappoichè ingrassato giovine, è inferiore al gallo d'India, e vecchio, è cattivo. Il giovine cigno selvatico è alquanto buono per mangiarsi. Il nero dell'Australia passa per avere la carne più tenera e la lanuggine più fina di quella del nostro cigno bianco domestico.

CAPITOLO XII.

DELL' OCA.

I. *Oca selvaggia e domestica.* — II. *Allevamento e mantenimento.*
III. *Prodotti: lanuggine (cioè picciole piume), — fegati grassi, — penne.*

I. Oca selvaggia ed Oca domestica.

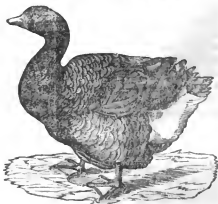



Fig. 16. — Oca di Tolosa.

108. Quest' uccello è molto comune allo stato selvatico nelle contrade le più settentrionali, in Irlanda, in Norvegia, in Svezia, in Finlandia, al Groenlando, nella nuova Zelanda, ecc. Emigra agli approssimi dell' inverno e si dirige a truppe, spesso numerose, verso le regioni temperate del globo.

Se ne distinguono diverse specie o razze, che differiscono non solo pel loro esterno, ma ancora pe' costumi. Noi citeremo:

1.° L' *Oca delle messe*, così chiamata in Europa a causa de' danni che fa ne' campi di grano. Essa porta in taluni paesi il nome di *Oca a fava*, perchè l' estremità del suo becco presenta una macchia nera che rassomiglia quasi alla favarola.

2.° L' *Oca ridente* o *al fronte bianco*, tira il suo nome da una macchia bianca che estendesi dalla base del becco sino sulla fronte. Il resto della testa, il collo e la parte superiore di esso sono di un brunn cupo. Il becco è forte alla base; è di color giallastro, con l' estremità bianca. Questa specie non attacca le ricolte, come la precedente; essa preferisce i siti i più umidi delle paludi.

A queste due specie conviene aggiungere l'*Oca ordinaria* o *Oca primitiva* che è considerata come la sorgente delle nostre oche domestiche. Per la taglia e per le forme, essa

si rappressima molto all'oca delle messe, è solo un po' più forte, ed il suo becco si termina con del bianco, invece della fava nera caratteristica. È originaria dalle parti fredde dell'Europa Orientale, e nelle sue emigrazioni essa penetra molto avanti nel Sud.

109. Noi non lenteremu di rimontare all'epoca in cui l'oca fu ridotta alla domesticità; ci basta sapere che è l'ospite il più utile ne' cortili. L'oca è sopra tutto vantaggiosa per le persone che possedono de' terreni ove si possa inviarla a pascolo; non sarebbe lo stesso se bisognasse nutrirla continuatamente nel cortile.

Non è necessario avere un laghetto a disposizione per darsi all'allevamento delle oche. Basta esaminare con attenzione questo volatile per esaminare che non è principalmente nuotatore: le sue zampe più lunghe, meno discoste e piazzate più avanti di quelle del cigno indicano al contrario che l'oca domestica è del pari disposta pel cammino che per nuotare. Non è come l'anitra che, col suo corpo fatto in forma di barca, e le sue zampe piazzate indietro, annunzia un uccello i di cui movimenti debbono essere impicciati sulla terra e comodi sull'acqua. Intanto l'oca nuota volentieri, ma non tuffa. Quanto al nutrimento, si può considerare l'oca come più frugivora che il cigno, e sopra tutto dell'anitra.

110. Nelle diverse razze di oche che s'incontrano ne' cortili, la prima è senza dubbio quella di Tolosa, essendo questa comparabile al cigno per la forza. Essa ha il becco rosso e le zampe color di carne. Le sue penne sono generalmente di un griggio di lavagna segnato di brune linee e spesso marcato di nero.

Le oche sono numerosissime nella Linguadoca (Provenza) e molto di più ne' dipartimenti di Tarn, dell'Alta-Garonna e dell'Aude, essendovi il loro allevamento molto curato.

II. — Allevamento e nutrimento.

111. Per avere una buona razza di oche, bisogna sceglierle di taglia grande ed occhio allegro. Il maschio di un'oca, basta a cinque o sei femmine.

Le oche covano tre volte nell'anno e vivono venticinque a ventisei anni. La femmina cova trenta giorni.

Questi animali fanno le uova sotto i tetti, e bisogna fare in modo di avvezzarceli: s abbia cura di raccogliere le loro uova, ne danno più di tutti gli altri volatili. L'economia è di lasciar fare le uova, e raramente farle covare. Devesi mettere il mangiare presso del loro nido.

Si fanno covare come le galline d'India, e si piazza il loro nido in luoghi privi di umido. Se vuolsi avere molte papere, sono adatte le galline comuni per covare le uova di oche, sino ad otto; ovvero servirsi delle galline d'India, che ne covano sino ad undici. In generale, non si deve averne troppo.

112. Si allevano le oche ne' cortili come le galline, desse vivono di erbe e di semenze. Questi animali sono molto voraci, ma facili ad educarsi. Per appagare il loro forte appetito, si dà loro delle foglie di cicoria, di lattuga tritata e legumi. Si accomodano molto ad ogni specie di legumi bagnati con della crusca in acqua tiepida; si conducono al pascolo con le galline d'India, lasciandole sguazzare nell'acqua a loro piacimento.

Devesi allontanarle dalle vigne, dai giardini, da' grani e luoghi ove vi sono giovani alberi, poichè farebbero molti guasti; d'altronde il loro escremento guasta i prati e brucia la terra.

Per impedire le oche di passare ne' grani, nelle siepi, e di entrare ne' giardini si passa ad esse una penna attraverso le aperture che hanno alla parte superiore del becco.

Bisogna sempre dare ad esse il cibo presso del loro tetto ed alla medesima ora, per impedirle di sbandarsi.

Necessita mettere sotto la tettoia delle oche, alcune separazioni come agli agnelli, per impedire che le più vecchie non battano le più giovani. Devesi tenere questo luogo secco, e dar loro spesso della paglia tritata, netta e fresca.

III. — Prodotti: lanuggine, — fegati grassi, — penne.

113. Le oche portano profitto con le loro penne, la loro carne ed il loro grasso.

Si spennano due volte l' anno, cioè si toglie ad esse tutta la lanuggine da sotto il ventre ed il collo, e da sotto le ale, quando comincia a cadere sola: le grosse penne delle loro ali servono per scrivere. La loro carne poi si può salare.

Il vero tempo opportuno per ingrassarle è quando fa freddo, cioè a' mesi di dicembre e gennaio: debbonsi allora rinchiuderle sotto il tetto, dopo averle fatte mangiare molte erbe, cattivo pane, grano di scarto, crusca, per metterle in carne; si è allora che acquistano grasso in quindici giorni, nutrendole con pasta di farina d' orzo, o grano turco, o avena.

Quando non si ha che un piccolo numero di oche ad ingrassare, si mettono in un barile ove si fanno de' buchi, pe' quali esse passano la testa, per cercare l' alimento che mettesi al di fuori. Un' oca comune, ben grassa, può dare sino a 3 chilogrammi e mezzo di grasso.

118. Esiste l' industria d' ingrassare le oche per ottenerne ciò che chiamasi de' fegati grassi, con i quali si fanno de' pasticci molto apprezzati dai gastronomi. Il risultato desiderato si ottiene con l' aiuto di un mezzo più o meno barbaro, il di cui effetto si è di sviluppare nell' uccello che vi è sottomesso una specie di cachessia epatica, malattia nella quale il fegato acquista un tale volume che spesso pesa sino ad un chilogrammo.

Per ottenere de' fegati grassi, debbonsi rinchiudere le oche in un luogo stretto e bene oscuro. Un mese, ed una dozzina di chilogr. di grano d' India (maiz) convenevolmente preparato, bastano ordinariamente per ottenere un buono risultato, e l' uccello vorace ingrassa talmente, che è meraviglia.

115. La carne non è il solo prodotto dell' oca: la sua spoglia ha parimente del valore. Alcune volte si scortica l' uccello per farne pellicce che si vendono come fatte dalla pelle del cigno. Il più spesso, si limita a spennarle. Molte persone tirano partito dalla lanuggine dell' oca, anche durante la sua vita. Per ciò, esse la strappano, come più sopra si è detto, due ed anche tre volte l' anno; cioè in maggio, alla fine di settembre, ed anche in luglio.

Perchè la lanuggine delle oche morte non perda di qualità, necessita aver cura di toglierla il più presto possibile, quando l'uccello è ancora caldo. Tanto di lanuggine che di penne si può ottenere sino a 200 grammi da un solo uccello.

Le penne a scrivere debbono subire, pria di essere adoperate, una preparazione che consiste a spogliarle dalla loro pellicola grassa. Dopo averle tuffate a diverse riprese nell' acqua bollente, ovvero averle passate nella cenere calda, si grattano con una lama di coltello. Si è ciò che chiamasi *olandare le penne*, parola che deriva dagli Olandesi dappoichè essi furono i primi a fare questa operazione.

CAPITOLO XIII.

DELL' ANITRA.

I. *Generalità, — specie e razze.* — II. *Allevamento, — mantenimento, — prodotti.*

I. — Generalità — Specie e razze.

Fig. 17. — Anitra.

116. L' anitra è, molto più dell' oca, un uccello acquatico. La forma del suo corpo e l' inversione delle sue zampe la rendono molto più atta al moto che al cammino: così sta molto meglio sull' acqua che su la terra. Differisce ancora dall' oca pel suo genere di vita, essendo ancora meno frugivora del cigno stesso: non solo si nutrisce di sanguisughe e di giovani rettili, tale che le cazzole (1) di ranocchia, ma pure mangia benissimo i pesciolini che s' incontrano nelle sue vicinanze, ciò che la rende un ospite molto incomodo nelle riviere, stagni o vivai. L' anitra trova con facilità il suo cibo nell' acqua torbida, e sino nei pantanacci: non ha bisogno per scoprirlo del soccorso de' suoi occhi, la natura gli ha guarnito il becco di una membrana sensibile e di gran numero di papille nervose che, spandendosi su gli orli, ne fanno un istrumento di tatto molto perfetto perchè possa agevolmente distinguere le materie alimentarie frammezzo alle sostanze inorti.

In un cortile l' anitra fa profitto di tutto, dalla semenza perduta nel letame sino agli intestini degli animali che si uccidono: il suo stomaco ha una potenza digestiva considerevole.

117. L' anitra appartiene ad una grande famiglia naturale, e costituisce con il cigno, l' oca, ec., una tribù nella quale i sapienti distinguono diverse specie molto differenti fra loro. Si può, ad esempio degli antichi naturalisti, dividere le anitre in due grandi categorie, una comprendendo gli uccelli di acqua dolce, l' altra gli uccelli di acqua salsta.

L' anitra di acqua dolce differisce dall' anitra di mare, specialmente avendo il quarto dito o pollice libero, o del meno bordato di una membrana molto meno pronunziata, carattere che la rapprossima dell' oca e del cigno; ha inoltre le zampe articolate, meno indietro, le dita più corte, lo tarse più grosse e rotonde, le ale più forti, tutto che la ren-

(1) Insetto nero che vive nell' acqua. (*N. del Trad.*)

de più alla al cammino ed al volo. È un uccello emigratore che viene dai paesi del Nord.

118. L' anitra domestica deriva dall' anitra selvaggia di acqua dolce, ed havvi altre razze:

Quella di *Rouen* (Fig. 18), indi poi quella di *Aylesbury* (Fig. 19). In fatto di cu-

Fig. 18. — Anitra di Rouen.

riosità, non dobbiamo tacere un uccello conosciuto in Europa sotto i nomi di *anitra nera di Labrador*, di *Buenos-Ayres*, delle *Indie orientali* ecc. Quest' uccello che pe' suoi co-

Fig. 19. — Anitra di Aylesbury.

stumi sembra tenere il mezzo fra l' anitra selvaggia o l' anitra domestica, è di colore nero andante sul verde porpora di tinta metallica. Il suo becco e le sue zampe sono nere. Le uova che la femmina fa al principio della stagione sono nere: ma quelle fatte successivamente lasciano scorgere una tinta biancastra che aumenta gradatamente. Il colore nero è dovuto ad una sostanza ogliosa che si stacca grattando l' uovo.

II. — Allevamento, — mantenimento, — prodotti.

119. Quando anche non avrebbesi nè riviera, nè fiumicello presso la casa, si può ancora allevare le anitre; intanto quelle che sono a portata dell' acqua sono di gusto miglio-

re. Si dà ad ogni anitra otto a dieci anitre femmine. I maschi sono più grossi, hanno sempre sul groppone qualche penna che si rialza in tondo. La femmina è griggia, e non ha colori nè tanto vivi nè tanto belli quanto il maschio.

Le femmine fanno uova di seguito dal mese di marzo sino alla fine di maggio; se sono ben nutrite; fanno quindici a venti uova.

Devesi fare in modo di non lasciarle sortire dal tetto prima che non abbiano finito la loro covata: si corre pericolo di perderle se non vi si bada.

Esse hanno uso di covare sulla fine di maggio, e quelle che nascono dalle prime covate sono sempre le migliori.

Un' anitra femmina non cova che sei uova, gli anitrocchi stanno 31 giorni a schiudere. Si ha per essi le stesse cure de' pulcini, dando loro dell'orzo, ghiande, ed erbe tritate minutamente, nonchè pesciolini quando se ne possono avere. Si sta attento a non farli uscire che a termine di otto o dieci giorni, affin che siano forti, non lasciandoli andare subito con le vecchie anitre che potrebbero batterli.

Allorchè si fanno covare alle galline comuni le uova di anitre femmine, ne covano allora sino a tredici.

Devesi allevarli come gli altri volatili, dando loro a mangiare come alle galline, mattino e sera.

Non altro bisogna per ben ingrassare le anitre, che nutrirle; è pure un volatile di cortile pel quale si ha poca precauzione nel cibo. Esse amano molto il pane, l' orzo e la carne.

121. L' anitra è vantaggiosa per le persone che hanno dell' acqua a disposizione (non essendovi però pesci). Difatti, è stato più sopra detto che l' anitra non fa scrupolo mangiare i pesciolini, e diventa così molto dispendiosa a nutrire.

L' anitra è un uccello domestico molto sparso sul globo.

122. Non è solo la carne dell' anitra che dà profitto. La femmina è fecondissima, e le sue uova sono apprezzate per la pasticceria. La lanuggine dell' anitra è ancora una rendita che le massaie economiche non isdegnano: si raccoglie come quella delle oche, in maggio ed in settembre, e qualche volta pure, si fa una raccolta supplementaria nell' intervallo, per esempio in giugno e luglio.

La carne dell' anitra ha un merito che tutti sono a portata di apprezzare. L' ingrassamento è facile. Se si volessero preparare gli uccelli pel *castramento*, bisognerebbe necessariamente scegliere l' està per praticare questa operazione, le glandule che trattasi di togliere scompariscono in autunno per non essere sensibili che l' anno seguente.

Molte persone ammazzano le anitre comuni tagliando ad esse il collo, mentre che i buoni autori raccomandano di non farlo cacciar sangue, ma di strozzarle o sfondare il cranio con la punta di coltello. La decapitazione non è consigliata che per le anitre muschiate.

CAPITOLO XIV.

DEL PICCIONE.

Fig. 20. — Piccione domestico.

123. Il piccione s' incontra dalla più remota antichità ne' popoli di Oriente. Aristotile, dicendoci che il piccione non conserva la sua fecondità che durante quattro anni, ci prova che al suo tempo, questo uccello era stato seriamente studiato allo stato domestico.

Esso, quando è in vicinanza di campi, e inbande numerose, segue l' agricoltore con sfrontatezza beccando la semenza che gitta nel solco dell' aratro, devastando molto in tal modo la ricolta.

124. Il piccione, considerato allo stato di natura, ha le penne di un griggio lavagna; il giro del suo collo è di un verde a riflessi scambienti; la sua ala porta una doppia striscia nera; e la sua groppa è di un puro bianco.

125. I piccioni fanno uova a sei mesi, e ne danno più o meno spesso, secondo la razza, ed il nutrimento; essi (i domestici) quando sono ben nudriti e curati fanno uova ogni mese. L' incubazione dura poco meno di diciotto giorni, durante i quali il maschio e la femmina covano a giro spettante, in generale la femmina dalle tre o quattro ore del dopo il mezzodì sino alla domani verso le dieci od undici ore del mattino, ed il maschio il resto del tempo.

I piccioncini che sono al numero di due, ordinariamente un maschio ed una femmina, non hanno guari bisogno di mangiare durante i primi tre o quattro giorni della loro esistenza. Sono i genitori che s' incaricano del loro cibo, e pretendesi, al contrario del resto dell' opinione di Boitard, che il padre reca la beccata al piccino maschio, e la madre alla femmina. Questo nutrimento non è dapprima che una pappa molto liquida appropriata alla debolezza degli organi de' giovani uccelli; ma appena ingrandiscono, essa acquista più consistenza.

Allorchè sono grandi, i piccioni chieggono più o meno cure, secondo la razza a cui appartengono; i piccioni selvatici, allontanandosi dal colombaio, vanno a cercare l' alimento ne' campi per cui non bisogna dar loro a mangiare che durante una parte dell' anno; quanto a' piccioni domestici, bisogna nutrirli in tutte le stagioni, avendosi pure necessità di possedere un' abitazione spaziosa ed aerea.

Dopo di aver parlato de' piccioni domestici, passeremo ad occuparci de' piccioni selvatici (Fig. 21).

126. Non vi sono che due stagioni per popolare un colombaio: la prima e la migliore è a maggio, la seconda in agosto; il numero de' piccioni che si allevano deve essere proporzionato alla grandezza del colombaio: quaranta o cinquanta paia di piccioni bene scelti e nudriti bastano per popolarlo prontamente: ma non bisogna tirarne i piccioli piccioni prima che egli non sia bene guernito.

Fig. 21. — Piccione selvaggio.

Allorchè vuolsi per la prima volta lasciare i piccioni bisogna scegliere un giorno scuro e piovoso, e farli uscire verso le quattro del giorno, affin che si allontanino e rientrino subito; è meglio ancora non dar loro la libertà che quando covano od hanno de' piccini.

Il mezzo migliore di conservare i piccioni si è di ben nutrirli, di tenerli pulitamente con acqua sempre limpida.

127. Non bisogna dare a mangiare in casa a' piccioni selvatici che vivono nella campagna; ma necessita aver molta cura di nutrirli allorchè non vi trovano niente più: si deve dar loro il cibo dalla metà di novembre sino alla fine di febbraio, tempo nel quale si seminano i grani, e dar loro nuovamente cibo dal principio di aprile sino alla metà di giugno. Si dà ad essi ordinariamente il grano d'India, semenze, veccia, ec.: ne bisogna dunque fare sufficiente provvisione.

Devesi dare a mangiare a' piccioni presso del colombaio, in un sito unito e tenuto pulitamente; si fanno venire quando si gitta il cibo, fischiandoli.

Mangiano mattina e sera dormendo il mezzodì. Non bisogna nutrirli sempre all' istess' ora, per evitare che i piccioni di vicinanza non vengano a mangiare pure essi.

128. Come questi volatili vogliono essere tenuti pulitamente, devesi nettare tre o quattro volte nell' anno il colombaio. Non bisogna mai turbare i piccioni selvatici quando covano, nè fare (nettando il colombaio) andare polvere sulle uova. Si deve pulire il nido ben bene ogni qualvolta che se ne tolgono i piccoli piccioni.

Per preservare i piccioni da malattie è buono bruciare nei colombai, senza spaventare i volatili nei mettere fuoco, dell'incenso, del belzoivino, del sermolino, rosmarino, ecc.

129. In un' uccelliera devesi mettere un numero uguale di maschi e femmine. Questi prima si fanno accoppiare due a due in un luogo separato durante quindici giorni, indi si riuniscono tutti. I piccioni non fanno più di due uova. Si dà il loro mangiare in una tramoggia donde il grano cade poco a poco, a misura che i piccioni lo mangiano.

I piccioni di uccelliera fanno uova quasi tutti i mesi, ma bisogna dar loro spesso del canape. Stare attento alla pulizia del loro domicilio, affin che non compariscano vermi, l' acqua che sia posta in un recipiente di quattro dita profondo perchè sia facile che essi vi si bagnino.

I piccioni non fanno più uova dopo i quattro anni. Si riconoscono coloro che entrano nel quinto anno, tagliando ad essi la metà delle unghie; si può ogni anno continuare così.

Bisogna togliere i piccioni che battono gli altri. Per ben popolare una uccelliera, non bisogna toccare sila volata del mese di marzo, affin di moltiplicarne la specie, conservando i piccioni che vengono dopo.

Quindici paia di piccioni, con circa il doppio di piccioli piccioni, debbono consuma-

re per anno sette ad otto ettolitri di grano: così 50 litri di veccia bastano per un paio di piccioni.

130. La questione di sapere se i piccioni selvatici siano sì o no vantaggiosi alla agricoltura non saprebbe essere dubbiosa, è vero che il selvatico mangia le semenze che si perdono sul suolo, può anche darsi che sbarazzi la terra di qualche pianta nociva; ma, ciò che non è meno vero, si è che segue il seminatore sfrontatamente, raccogliendo il grano che non si gitta per lui. Al momento della raccolta de' cavoli-rapa, per esempio, è un vero flagello pel coltivatore.

131. I piccioni possono ingrassarsi nell'istesso modo che il pollame. Gli autori raccomandano il mezzo seguente: al momento in cui le penne delle ale cominciano a spuntare, si prende un piccolo piccione e si rinchiude, all'oscuro, in un paniere coperto; per esempio, gli si mettono allora nel becco, mattino e sera, delle semenze di maiz che sono state in fusione nell'acqua durante ventiquattr'ore; e si ottengono così dei piccioni superbi.

CAPITOLO XV.

DEL CONIGLIO.

Fig. 22. — Coniglio.

132. Il coniglio è originario delle contrade meridionali. Figura tra il numero degli animali la di cui carne era proibita al popolo ebreo. Plinio ce lo rappresenta come comune in Spagna ed in Grecia. Questo animale tanto fecondo, era divenuto talmente numeroso alle isole Baleari, che gli abitanti chiesero delle truppe all'imperatore per proteggere le loro ricolte. Gli Spagnuoli del continente ebbero ricorso nello stesso scopo ad un ausiliario di altro genere, portandosi in Affrica a cercare la Fuina, questo gran distruttore del coniglio.

Pochi sono i quadrupedi che si moltiplicano tanto, quanto il coniglio soprattutto nel Mezzodì, e le ricolte non hanno forse un nemico più terribile.

133. I conigli, per la loro pelle e la loro carne debbono occupare un posto molto rimarchevole fra gli animali che possono dare del profitto in un cortile.

Allorchè i conigli sono tenuti pulitamente, divisi regolarmente, e ben nutriti, sono sempre atti a pulluire e le cure sono facili ad essere loro somministrate.

134. Una conigliera di 12 a 15 metri di lunghezza, e di 4 a 5 metri di larghezza, può contenere 20 a 24 casotti, de' quali, due saranno destinati ai maschi, e due altri, che dovranno essere il doppio de' primi, serviranno di comune a' giovani conigli di cinque a sei settimane, allorchè le loro forze non gli permetteranno ancora di correre in libertà nella conigliera.

Devesi conservare in essa una corrente di aria continua per mezzo di treleciati di vimini, questo modo di rinnovare l' aria, necessarissimo durante l'està, è preferibile alle fumigazioni dell' aceto e delle piante aromatiche, che sono state raccomandate, ed il di cui uso è quasi inutile con questa precauzione. È buono di aggiugnere al casamento che rinchiude le capanne una sala esterna ed aperta, nella quale i conigli possano andare a prendere l' aria ed esporsi al sole, per rientrare dopo nel gran locale interno, passando per buchi che sono fatti espressamente per servire di comunicazione.

135. Il nutrimento deve essere portato due volte al giorno ai conigli, mattino e sera. Se è fogliame, necessita bene asciugarlo pria di metterlo nelle mangiatoie de' conigli, questo cibo deve essere principalmente composto de' residui di legumi di giardino, osservandosi di dare poco cavolo, insalata, e generalmente tutte le piante acquose e fredde: l'erba bagnata diventa funesta.

Le foglie e radici di carote, tutte le piante leguminose, le foglie e rami di alberi di ogni specie, la cicoria selvaggia, il prezzemolo, la pimpinella (o *salvastrella*), possono formare il nutrimento de'conigli durante l'està, si conservano per l' inverno le guaime (*erba nata dopo che è stata segata la prima*) le patate, i tartufi bianchi, le barbabietole campestri, il foraggio del grano turco. L' uso del sale è ad essi tanto vantaggioso, quanto al resto degli animali domestici, dà loro appetito, e sembra conservarli nella buona salute. La crusca, le semenze di ogni specie e l' arena, allorchè riesce facile il procurarsela, debbono puro far parte de' loro pasti, ne mangiano con piacere, e questo nutrimento è utile, soprattutto alle madri, allorchè allattano i loro piccini. È buonissimo variare frequentemente a' conigli il cibo, massimamente quando sono nello stato di prigionia.

136. La qualità dello strame che si dà ai conigli domestici è cosa essenziale, dacchè la maggior parte delle malattie ne derivano, allorchè in cattivo stato. La paglia che ad essi si dà deve essere secca e spessa rinnovata. Il cambiamento totale dello strame deve aver luogo ogni tre settimane, e particolarmente circa otto giorni prima dell'epoca in cui le madri partoriscono, e 15 giorni dopo la nascita de' piccini. Da' primi giorni di nascita de' coniglìotti, devesi ricercare se la madre li abbia deposti nell'umidità, ciò che li farebbe di certo morire: in tal caso, si tolghino subito, deponendoli in sito più asciutto della capanna.

137. Ogni femmina può dare sei a sette *portate* l' anno: tre settimane dopo partorite, devesi rimettere le madri a'maschi, facendole passare una notte. Allorchè l'una e l'altro sono in buono stato, che il maschio è di cinque a'sei anni, e la femmina di quattro a cinque, è raro che la femmina non sia piena. Ritorna quindi alla prole nutrendola ancora per 8 giorni.

Non bisogna far coprire le femmine che all'età di sei mesi. *Portano* da 30 a 31 giorni, e le loro portate sono di 2 o 3 sino a 10; è molto di più vantaggioso che non siano di 5 o 6.

138. All'età di un mese, i coniglìotti mangiano soli, e la madre divide con essi il suo cibo; a sei settimane, possono passarsi di essa ed entrare nella grande capanna che serve di primo comune, a due mesi e mezzo si lasciano nella conigliera con coloro che sono destinati alla tavola. Bisogna per tutti i rapporti castrare i maschi.

Questa operazione per i conigli è semplicissima: essa si pratica afferrando col pollice e e le due prime dita della manca una delle glandule, che il coniglio cerca rientrare immantinente. Allorchè la persona è giunta a tenerla, fende la pelle longitudinalmente con un buon strumento tagliente, fa quindi uscire il corpo ovale che ha preso, togliendonelo per gittarlo. Così dall' altro lato. Si stropiccia la ferita con un poco di sugna. Questa operazione li dispone ad ingrassare di molto, e fare acquistare alla pelle prezzo maggiore.

139. Necessita evitare il dare soverchia erba verde e succulente a' conigli: un gran nu-

mero muore d'indigestione, altri sono attaccati da una malattia comunissima in essi, occasionata da un volume abbondante d'acqua che soggiorna nel loro ventre, e che li fa perire: questa malattia è chiamata comunemente *dasa* o *grosso ventre*. In questo caso bisogna metterli a regime secco, separando i malati dai buoni.

140. Poco tempo prima di prendere i conigli domestici, bisogna far mangiare ad essi alcune piante aromatiche per dar loro del gusto: questo preparativo dà al coniglio domestico un tal sapore che i conoscitori i più esercitati s'ingannano, prendendolo per selvatico.

Le pelli di coniglio sono d'uno smaltimento vantaggioso e facile in particolare l'inverno.

141. I conigli vivono sei ad otto anni nelle conigliere domestiche; i maschi perdono una parte del loro vigore verso l'età di 5 a 6 anni, possono essi allora essere ingrassati e servire per cibo: bisogna farne altrettanto per le femmine prima che giungano a 5 anni.

Con queste precauzioni ed altre ancora, una massaia vigilante potrà darsi con profitto all'allevamento de'conigli.

CAPITOLO XI.

DEL CONIGLIO O PORCELLO D'INDIA.

Fig. 23. — Coniglio o Porcello d'India.

142. Noi non dobbiamo abbandonare il coniglio senza parlare di un animaluccio conosciuto dagli agricoltori. I dotti lo piazzano nell'istessa divisione naturale del coniglio domestico, i vecchi autori lo disegnano comunemente sotto il nome di *coniglio d'India* (*coniculus indicus*), ovvero sotto quello di *porcello d'India di Guinea* o *di Barbaria* (*porcellus indicus*). Quest'ultimo nome, sotto il quale è generalmente conosciuto, gli viene dal grido che mette (*coni...coni*) che ha qualche analogia con il grugnito del porco di latte.

Il porcello d'India s'incontra allo stato selvaggio nelle pianure dell'America meridionale, ove abita i luoghi riempiti di spineti e cespugli. Si tiene in riposo durante il giorno ed attende la notte per andare in cerca di un nutrimento molto variato. È il *caria cobaya* dei Brasiliani. Il coniglio d'India era comune nell'agricoltura del mezzodì, al tempo di Olivieri di Serres che raccomanda di nutrirne qualche dozzina, *affin che non manchino nella casa. Essi sono*, dice il vecchio autore, *molto fertili in generazione*, e producono una carne molto bianca, ma di un *sapore dolciastro, che si corregge in cùcina con spezie ed aromi*.

Il *cuniculus d'India*, come dicevasi altra volta, è molto più piccolo del coniglio ordinario è di colore variabile e spesso macolato di bianco, di rosso e nero. Vive di erbe, frutta, radici, crusca e pane ec. È sempre pronto a mangiare, non importa l'ora se giorno o notte. Un maschio basta a 25 o 30 femmine; la gestazione dura tre settimane, ed ogni portata si compone di sette ad otto piccini che la madre allatta durante una quindicina di giorni, tuttavia taluni naturalisti hanno preteso, ma a torto, che la femmina del porcello d'India porta più di due mesi e che dà a succhiare circa tre settimane.

Si nutriscono questi piccoli animali in conigliere, come i conigli ordinari; ma per riuscire non bisogna dimenticarsi che essi temono il freddo e l'umidità; in fatti questa razza è deteriorata a causa di qualche rigorosa invernata avvenuta ne'trascorsi tempi, e per la poca cura che si ha di loro da' nostri agricoltori.

LIBRO SESTO

Del modo di trarre la seta dai bozzoli.

La trattura della seta si può dire essere in oggi portata alla perfezione, e non aver niente a desiderarsi in quanto alla esecuzione. Questa gloria è certamente all'Italia dovuta, e nessuno già osa di contrastarlo. I progressi poi che in questo secolo fece la meccanica, e la mancanza di combustibile portarono i loro influssi su questa manifattura, e già molte macchine si costruirono per movere simultaneamente più aspe da superare certamente le straniere; e molti economici fornelli, l'uso del vapore dell'acqua bollente per riscaldare nuova acqua, a noi porta incalcolabili vantaggi. Questa scoperta segna un puoto luminoso nei progressi di quest'arte. Fino dal 1778 disse il nostro bravo Turbini in una Dissertazione (*l'Economia per la Filatura delle sete*), letta nell'Accademia di Agricoltura di Brescia: « Vari sistemi lo potrei suggerirvi di comunicare e diramare il calore della fiam- « ma accesa, per riscaldare parecchi vasi ripieni d'acqua od altra liquore in breve tempo, « ed anche in distanza dal centro del fuoco... Ora vi dirò soltanto che i vapori stessi del- « l'acqua bollente somministrerebbero questi vantaggi (*di diminuire il consumo di « combustibile*) che noi ricerchiamo. Ma in tali composizioni ed artifizi non dovrebbe poi « essere limitata la spesa, e perciò fa d'uopo che noi abbandoniamo queste dispendiose « idee ad altra occasione più confacente ed opportuna. Pensai piuttosto di proporre una « maniera più semplice, ecc. » (Pag. 40 e seg.). Nel 1782, certo Ocelli presentò al Consiglio di Commercio in Torino un progetto di riscaldare 40 fornelli con una sola caldaia, ma ogni Italiano arrossirà conoscendo che questo Consiglio rifiutò il progetto, nel mentre che poco dopo chiamò poi uno straniero a compirlo (Gensouls), come credesi dagli eruditi, sulla medesima base; ed onori ed argenti furono le sue ricompense.

Come addiviene quindi alle cose d'Italia che, sebben madre gloriosa d'innumerabili ingegni sublimi, pure di nessun vanto e di nessun vantaggio sono in oggi le scoperte per essa, così questo germe nato nel suo seno crebbe orgoglioso in Francia, e Gensouls si venera per inventore da ogni scienziato, e dagli stessi Italiani.

A Turbini quindi e ad Ocelli sia resa la dovuta lode per l'invenzione, ed a Gensouls lo sia per avere il primo posto in pratica tale avvertimento, superando i moltissimi ostacoli che vi si trovavano. Al Marchese Cusani, ai Bruni, al Leonardi, ecc. quella sia resa di averla perfezionata di assai. Il Cav. Aldini a Milano poi, ed il sig. Ottaviano Silva a Vigevano (V. loro Opuscoli relativi) immaginarono che il vapore, in vece di passare nell'acqua a condensarsi, venga obbligato ad abbandonare il suo stato di elasticità, e quindi il calorico, fra la doppia parete delle caldaiuole. Tal felicissima idea, che sembra offrire un risparmio di combustibile, non venne, che io sappia, esclusivamente abbracciata da nessuno. Alcuni ne fecero delle prove, ma avevano varie caldaiuole alla Gensouls ed una o due col metodo di questi Italiani. La prova doveva così riuscire incompleta, nè l'acqua poteva nelle seconde caldaiuole scaldarsi abbastanza, perchè la pressione era minore della richiesta. I Santorini, gli Ottolini, i Galvani, i Mylius, i Landriani, i Moschini, i Ratti, i Nobile, i Bot-

la e mille altri apportarono in questo secolo tanti vantaggi all'arte di trarre la seta che da noi e dai posteri nostri saranno mai sempre i nomi lor riveriti.

Se nello studio delle macchine io pure non mi fossi applicato: se per avere perfezionata quella di Santorini non avessi avuto l'onore di ricevere una medaglia di premio dall'I. R. Instituto Italiano: anzi se una nuova a proporre io non ne avessi di tutta semplicità, vorrei azzardare di sceglierne una fra le inventate, convinto oggi giorno che noi abbiamo delle macchine che perfettamente si prestano al nostro lavoro. Credo però opportuno di fare alcun cenno sui mezzi che atti esser possono a conoscere la migliore. Sarà ottima quella macchina con la quale la Trattrice o Filatrice può istantaneamente, con facilità, e senza incomodo arrestare e mettere in movimento, il suo aspo; ritardare od accelerare il movimento, e volgerlo in ogni senso senza menomamente disturbare il corso degli altri, e farlo senza certo proprio disagio. Sarà ottima qoella macchina con la quale la seta si può ben torcere o comprimere con qualche delicatezza, e quindi passare asciutta sull'aspa: sarà ottima quella macchina nella quale in atto di lavoro si può togliere con facilità ogni immondezza che salga sull'aspo facendolo volgere in senso contrario a quello che corre ordinariamente, e che permette di attaccare facilmente i fili quando sono spezzati: sarà ottima quella macchina nella quale la seta sale sull'aspa ben ripartita, e quindi l'aspa stessa faccia almeno 875 rivoluzioni prima che il filo torni a depositarsi sulla medesima posizione, e quindi sarà necessario che ogni aspa abbia un suo particolare va e vieni (v. zetta, spoletta) da lei sola dipendente: finalmente otterrà la superiorità quella macchina che facilmente si compone, si scioglie, e si riunisce, che è di pochissima spesa, e di lunga durata, e capace di venire con tutta facilità trasportata dovunquo ed ove più piaccia metterla in azione, o in cui un uomo solo metta facilmente in azione almeno 24 aspe. Macchine che tutte adempiano queste prerogative, noi ne abbiamo certamente, purchè a *due capi* soltanto si lavori, cioè qualora si obblighi ogni trattrice a formare due sole matasse di seta per volta.

All'economia di mano d'opera, quella si cercò di aggiungere del risparmio di combustibile. Il fornello a doppia caldaia immaginato da Vaucauson, e riformato da Ottolini, ricevette posteriormente la più gran perfezione dal nostro Santorini e dopo di questo altri ancora se ne immaginarono. A dir vero il primo ad introdurre presso di noi il fornello a doppia caldaia fu certamente Ottolini di Cerro, che perciò ne venne premiato, ma era riserbato a Santorini il ridurlo quasi alla perfezione. Dico quasi, poichè a me sembrerebbe che la superficie della caldaiuola in cambio di essere convessa verso il fuoco, esser dovrebbe concava, facendo che le basi di tale concavità toccassero il ceneratoio. La vôlta della caldaia potrebbe essere poco più larga della porticina del focolare, o vorrei che qnesta vôlta si alzasse fino a due pollici sotto il livello dell'acqua, o quindi che il ceneratoio fosse più alto, onde diminuire lo spazio che Santorini assegnò al focolare. Nè questo solo è l'importante cangiamento cho crederei utile di fare alle caldaiuole. Ognuno sa che da tutta la superficie della caldaia si innalzano dei vapóri che rendono umida l'atmosfera, sono di danno alla seta, ed aumentano il consumo di combustibile. Io feci quindi mettere una lastra di rame saldata a fuoco alle due pareti maggiori della caldaiuola, e nei lati minori, facendo che si sprofondi due dita trasverse nell'acqua. Questa lastra dovrà essere un poco distante dalla superficie dell'acqua, e sarà fatta in modo da non permettere giammai che l'acqua stessa le passi di sopra. Egli è quindi chiaro che i vapori che si elevano sotto questa vasta superficie o si condensano immediatamente, o cedono all'acqua il tolto calorico, ovvero volendo attraversare l'acqua stessa si condensano e cedono perciò egualmente il loro calorico. Questi cangiamenti sono della massima importanza per l'economia di combustile, e per migliorare la manifattura, o sono applicabili a tutti i fornelli a doppia caldaia. Di più nessun tratturo obblierà di leggere l'opera di Santorini or ora citata, perchè vi troverà su questo oggetto delle cose le più importanti. — L'introdotto uso del *vapore* ci apporta pure dei risparmi reali circa al combustibile, ma le spese di costruzione, e quelle di manutenzione

sembrano provare che tal metodo serve più al lusso che al vantaggio reale. Per queste solo ragioni, anzichè adottar questo metodo, oserei di suggerire che fossero piuttosto da moltiplicarsi i Fornelli dei Santorini, dei Ratti e dei Nobile, e se al più tal metodo seguire si volesse, vorrei suggerire di provare esclusivamente il metodo modificato dal sig. Ottaviano Silva e Cav. Aldini. Sono molto gravose le spese di costruzione, e vediamo che i tubi conducenti il vapore si ossidano, e si consumano troppo facilmente, e quindi le prime tratture introdotte in Lombardia ne sentono già i bisogni di ristaurazione. Il Cavalier Comello nella sua bellissima Trattura al Mulinello presso Bassano sentì ormai l'effetto di questa trista verità.

Premesse tali nozioni, ecco i precetti che risguardano questa manifattura.

Chi imprende a divenire trattore avrà per tempo fatto costrurre un locale comodo e ben ventilato sia per custodirvi i bozzoli, sia per mettere in azione o contenere quanto spetta a tale manifattura, sia ancora per dare alloggio (ove occorra) alla gente di servizio. Il locale sarà ben comodo ed in situazione possibilmente elevata e presso qualche corrente o fonte di acqua. Lo stanzone per la trattura sarà ventilato, ed avrà sopra ogni fornello un condotto od imbuto per tradur con facilità fuori della stanza i vapori che si elevano dall'acqua delle caldaluole. Lo stanzone per tenere le galette (*Bozzoliera*) e quello per tenere la seta (sia ancora sulle aspe come levata da queste) siano asciutti, lucido quello ove stanno gli *incannatoi*, umido quella ove si sceigono i bozzoli, e si dispongono in ripartiti e giusti mucchietti, e se occorrono stanze per la gente di servizio siano nella parte più elevata del fabbricato.

Qualora si voglia avere precisamente una seta la più perfetta possibile è d'uopo che lo stesso proprietario ne sia il direttore generale, e quindi sia bene istruito sì nella parte teoretica come nella pratica di quest'arte. Pur troppo i nostri trattori non altro sanno che a svogliere i bozzoli vi vogliono acqua calda, molinelli, ecc. mentre che dovrebbero conoscere la natura dei bozzoli, e quai corpi possano avere azione su di loro; ed in qual modo debbonsi distinguere perfettamente le varie qualità delle sete, i metodi di lavorarle e le varie operazioni a cui debbono soggiacere in seguito, cc. sapere insomma quanto concerne questo importantissimo ramo d'industria. Un esperto padrone o meglio una padrona esperta vale più di dieci donne, volgarmente dette *soprastanti*.

Al direttore spetta quindi fare la scelta dei migliori meccanismi all'uopo inventati, ed il farli per tempo costruire con la massima esattezza. Ho detto parmi abbastanza intorno alle macchine ed intorno ai fornelli sicchè possono dispensarmi dal ragionare più a lungo. Chi poi usasse ancora del Molinello comune, detto Molinello Piemontese, avverta pure di non lasciarsi trasportare dalle riforme fatte dal Tabarin, dal Vaucanson, dal Vaillard, ecc. perchè lo rendono complicato senza offrire un certo vantaggio. Questi propongono di fare la croce in due luoghi, o veramente si loda una tal pratica, e pare che vada estendendosi in Francia, ma la nostra esperienza non conferma simili elogi.

Gli altri utensili che sono indispensabili al trattore sono:

Sostegni o telai per appoggiare la seta, detti volgarmente *cavalletti*. Alcuni mettono lungo il muro di una stanza alcune assicelle dalle quali alcuni travicelli; altri in vece fanno sì che queste assicelle sieno attaccate sopra appositi pedali e lungi dal muro. I secondi sono a preferirsi. Io per maggiore comodità li costruisco sferici, capaci di girare intorno al proprio asse, e trasportabili ove piaccia meglio.

Piegatori o *Menerini*. Il bisogno di stringere convenientemente la seta in piccolo volume onde agevolarne i trasporti senza danneggiare ai suoi fili sottilissimi, ci fece suggerire vari mezzi opportuni. Il più semplice o comune si è quello che una donna dopo averne attaccata la matassa ad un travicello rotondato e cavo, la prenda dalla parte opposta con un sottile *bastoncino* e cominci a volgerla intorno a sè stessa, come se volesse formare una corda. Indi la pieghi nel mezzo, e metta il bastoncino entro il cavo del travicello nel quale non

potrà entrare che per metà, e quindi fa passare un capo della matassa entro dell'altra. A Fossombrone ove si lavora la seta che più gode alta riputazione usano di due donne a fare tale operazione, chè a dir vero riesce di molta eleganza. In commercio noi vediamo di spesso quanto valga al guadagno ed allo smercio l' esterna apparenza, e quindi dobbiamo cercare di imitare nel caso nostro quelle sete, precipuamente se le possiamo avere di un eguale colorito. Il bravo e più volte citato meccanico Santorini vedendo la prima operazione lunga e penosa, inventò una macchinetta, con la quale, mediante un manubrio, si faceva volgere l'uncino a cui era attaccata la matassa, e quindi l'operazione si rese di assai più sollecita o facile. Il bravissimo meccanico, e più volte premiato dall'I. R. Instituto Italiano, sig. Andrea Galvani di Pordenone, immaginò di raccomandare la matassa ad un bastoncello cilindrico di ferro solcato profondamente da una scanalatura spirale a lunghissime spire. Una rotella di acciaio impedisce a questo di uscire direttamente, ma obbligandolo in vece a volgersi a spira, volge con esso anche la matassa, la quale dall'altra parte si tiene distesa col mezzo di un tubo di ottone. Già si comprende in qual modo questi stromenti debbano essere appoggiati per poter agire, e si comprende come il primo non potrebbe esser atto al lavoro di due donne, nel mentre che da un lato lo putrebbe addivenire il secondo. Sebbene ingegnosissima ne sia la macchinetta immaginata dal nostro Galvani per cui ne ottenne anche il premio in Venezia, pure non mi pare suscettibile di piegare le matasse come si vorrebbe. Ognuno sa che la matassa quando è appoggiata all'uncino, dolcemente convien tirarla a sè con la mano onde prima di rivolgerla unire i lati della matassa stessa, e fare che stieno gli uni nel mezzo, e gli altri d'intorno quasi circondando i primi, onde non danneggiare i fili che appunto più facilmente sortono da questi lati. Questa importantissima operazione (nella quale tutto consiste quasi il metodo di Fossombrone) non puossi eseguire con il *Piegatore* del Galvani, perchè il bastoncello surto ad un leggero stiramento, e stringe le matasse co' suoi rivolgimenti. Io in vece, veduto come si piegano le matasse in Fossombrone, ho subito divisato d' imitarne la forma, senza però valermi di due donne. Al *Piegatore* di Santorini, che viene mosso dalla mano, io sostituii il movimento col piede (come in altro modo si era già usato), e così si lasciano alla donna la libertà ambe le mani. In cambio che l'uncino abbia una sola branca come quello di Santorini, io lo feci a due branche e capace di tenere a sè la matassa già raccomandata ad un bastoncello, onde far l'uffizio dello dita della seconda che si usa a Fossombrone. Questo uncino viene mosso, quando occorre, dal piede, il quale abbassando una assicella fa girare una ruota dentata, la quale comunicando con l'asse del mio uncino lo fa girare più o meno prestamente come si crede, e stringe più o meno la matassa come si vuole al momento. Levato il piede, un piccolo peso obbliga la ruota a tornarsene nella situazione primiera, e ritorna senza muovere l'asse dell'uncino, poichè è in due pezzi costrutto, ed è propriamente tale quale si vede nei torni di nuova costruzione, nei quali si compie l'operazione facendo girare il ferro operatore verso una medesima parte. Si applica quindi la matassa all'uncino nel modo enunciato, e mediante un altro bastoncello si tiene dall'altra parte distesa la matassa. Quando si vuol stringerla, fatte le dovute indicazioni, con una mano si va sempre tenendo i lati della matassa nel mezzo, mentre che con l'altra non la si tiene che distesa, ed intanto si fa agire il piede.

Pressori. Piegata e stretta la seta si usa o di tenerla chiusa in semplici armadi ovvero in grandi casse sovrapponendovi dei grossi macigni onde comprimerla. La compressione è certamente vantaggiosa alle sete, e quindi perchè non modificheremo qualcuno degli inventati pressori in vece di usare dei pesi, ciò che riesce incomodo e faticoso? È facilissimo costruire all'uopo un pressore. Si immagini una cassa quadrilunga il cui diametro maggiore sia lungo quanto lo sono tre matasse già piegate e strette, ed il più breve abbia la lunghezza di un braccio milanese circa, e sia dell'altezza di un braccio e mezzo simile. Questa cassa abbia una laterale e più ampia parete in tre parti divisa, ed in modo costrut-

le da potersi mettere ad una ad una, e tener ferme alla cassa stessa mediante ben fermi uncini. Ai lati piccoli si innalzeranno per un braccio e mezzo due robuste piantane, le quali si divideranno in due branche, alle base delle quali vi avranno due sporgenti pezzetti di ferro come cunei per servire all'uffizio che diremo. In alto vi sarà una *attraversatura*, cioè un pezzo di legno ben forte, il quale ai lati sarà assottigliato quanto basta per venire abbracciato dalle branche delle piantane, ed un mezzo cerchio di ferro che lo avvince e circonda in alto si prolungherà ai lati onde unirsi ai pezzi di ferro or ora detti: questo cerchio si troverà, che già si comprende, in ambedue le estremità. Tale *attraversatura* ha nel suo mezzo la così detta vite femmina onde dar ricetto ad una vite che in basso è munita di una grossa testa. Suppongasi quindi aversi introdotto un doppio *sacco* (voi. *bisacca*) entro la cassa, e di avere disposta la seta in modo che il così detto *fiocco* delle matasse si trovi sempre verso il mezzo. Allora si applica un coperchio alla cassa che quasi combaci le sue pareti, e si trovi entro le *bisacche*. Quindi si monta la cassa stessa o torchio applicandovi la descritta attraversatura con la vite relativa. Si fa poi girare la vite in modo che discenda, e quindi essendo ferma alla attraversatura premerà di conseguenza in basso, e comprimerà la seta. In questo mentre si cercherà di tirare in alto i sacchi, e si lascerà così compressa la seta per due o tre giorni, passati i quali si leva la vite ed il coperchio, si riempisce di seta il pressore, e si rinnova la pressione per altri due o tre giorni. Dopo questo tempo, levato il coperchio si cuciscono i sacchi, e levata la parte del pressore che trovasi divisa in tre parti si estrae il sacco così pieno (voi. *balla*), si ristringe per gli angoli come si usa, e portatolo in una stanza asciutta non richiede altre avvertenze. Le *balle* poi si sovrappongono le une alle altre, e quindi si vede come la cosa riesca di gran comodo ed occupi pochissimo spazio. Ogni 24 fornelli basta uno di questi pressori, e non costa più di 80 franchi qualora sia forte e bene costrutto.

Mi sono dilungato nella descrizione di questi due strumenti, perchè amerei di vederli introdotti in tutte le tratture, essendo eglino di grande vantaggio.

Provani. Istrumenti abbastanza noti con i quali si conosce la grossezza della seta o ciò che dicesi *titolo*. Si costruiranno in modo da provare il titolo a sei matasse per volta. Il trattore ad essere esatto non solo dovrà usarne di essi sul finire delle matasse, ma dovrà ogni qual tratto arrestare il lavoro ad una delle trattrici, e pesare così la seta che sta facendo. Questa operazione è necessaria a chi brama far acquistar credito alla seta. Si badi però di far annodare i fili nell'atto di rimettere le aspe in azione.

Mitostenometri. Io vorrei che oltre al vedere il titolo delle sete si misurasse puro la loro forza o consistenza, al qual uopo appunto vennero immaginati alcuni strumenti forse da Régnier, e chiamati poi Mitostenometri, ossia Misuratori della forza del filo. E diffatti chi havvi che ignori che una seta risultante dall'unione di 4 bave di bozzoli, ed eseguita con 40 croci, peserà meno di quella eseguita con 80? Quindi se al titolo si unirà un istrumento che indichi la consistenza saremo più precisi nella compra. Un altro vantaggio ne risulta al trattore, che avendo egli nella sua Bozzoliera varie specie di bozzoli, ne avverrà che se ogni volta che trae bozzoli differenti vorrà osservare la forza della sua, non andrà mai incontro a fare della seta che dicesi *bava*, cioè fragile assai, non solo (ciò che è più frequente) per l'unione di due soli bozzoli, ma anche per l'unione di quattro. Quindi a seconda dei lavoro a cui sarà destinata la seta si aumenteranno i bozzoli onde resista, e non si perda in istraccio.

Incannatoi. Nella magnifica, sorprendente e deliziosa Trattura dei sig. Bettini a Roveredo io vidi un *incannatojo* mosso dall' acqua, ed appositamente costrutto onde esaminare la sete eseguite da ogni singola trattrice, e quindici correggerne gli errori. Non dico già che ogni trattore incontrar debba una simile spesa, ma ognuno può avere un *incannatojo* per ogni 24 fornelli in modo costrutto, che una ragazza può col piede muovere 16 aspetti ed insieme attendere al regolare svolgimento di altrettante matasse. Si comprende facilmente come siano costrutti.

Finalmento si avranno *bilance* esattissime pel peso della seta. *Misure* per formare i mucchietti dei bozzoli, i quali servono per fare tante aspate (queste misure saranno di capacità perchè servono meglio delle altre a questo oggetto). *Cesti* per portare i bozzoli (quelli che si porteranno alle trattrici saranno muniti di un manico onde poterli attaccare al fornello affinchè possano prendere i bozzoli senza abbassarsi). Quindi *cannicci* per tenervi i bozzoli, coppe per l' acqua da raffreddarsi le mani, ecc. ecc.

All' appressarsi il momento della Trattura si farà che tutta sia all' ordine e pronto a mettersi in opera.

La prima operazione poi che appartiene al trattore, la si è l' acquisto dei bozzoli. Tu cerca sempre di comperare i migliori lasciando assolutamente quelli che sono difettosi per mal governo o per cattiva scelta di razza. L' acquisto dei bozzoli non è affare di tanta facilità e certamente si fa con poca attenzione. Lungo e difficile sarebbe il trattenermi su questo soggetto, quindi non altro dirò che dovrebbesi assolutamente rifiutarsi dall' acquistare i bozzoli *sebbolili*, quelli che hanno bava grossissima e giallastra, ovvero di molta grandezza con iscarsezza di tessuto, ec., poichè non fanno giammai avere che un prodotto scorso a cattivo.

Quando avrai tanti bozzoli da poterti accertare di non più lasciar il lavoro sino alla fine, comincia subito la trattura, guardando però assolutamente di non lavorare quando piove, o l' aria sia estremamente umida. Alcuni paesi pur troppo hanno il costume di lavorare anche nelle giornate piovose. Possono bene avere buone macchine, locali ventilati, od usare del fuoco come da me altrove si suggerì, pure è a preferirsi il farne di meno. Per buone sorte sono pochi questi paesi, ed è a sperarsi che visto il loro interesse tutti concordemente ricuseranno di farlo. Diffatti se gli anni sono piovosi qual acquirente vorrà venire a comperare la seta, e pagarla come la paga in altri paesi? Egli sarà certo che nell' lucannaggio avrà un reddito minore del due a tre per cento in confronto di ogni altra.

Cercherai di trarre una maggior copia possibile di bozzoli senza sottoporli all' aziono del fuoco nelle stufe, ma ti sovvenga che quelli che si mostrassero difficoltosi a svolgersi così, spesso mettendoli nelle stufe divengono buoni. Ordinariamente si ottiene un prodotto maggiore lavorando a *fresco*. Se poi vedi che qualche partida vada male, ossia che i bozzoli mostrino difficoltà a dipanarsi, mandali alla stufa che spesso li vedrai venir buoni ed anche ottimi.

Comperati i bozzoli, dopo un determinato tempo ne sortirebbero le farfalle, e quindi impediscì, e previeni questo per te dannosa metamorfosi mettendoli alla stufa. Ho detto di metterli alla stufa, poichè già so che altri metodi non si possono ancora suggerire con certezza. Fra le stufe io preferisco quella di Durando di Verzolo già premiata dall' accademia di Torino, con i perfezionamenti però apportati dal Santorini. È questa a secco, ma però io vi pongo sopra alle ceste superiori alcuni stracci di tela bagnati nell' acqua. Sarebbero forse migliori i soffocatoi proposti dall' Hombres di Alaic, o da un Anonimo Accademico di Nimes, ma sono troppo dispendiosi.

Prima però farai una scelta rigorosa delle faloppe, e delle macchiate per interna rottura della crisalide, e queste dovrai trarle a *fresco*, ossia senza sottoporle all' aziono del fuoco.

Il calore della stufa sarà regolato conforme alla densità del tessuto, e la quantità dei bozzoli, come pure su queste basi si desumerà quando dovranno starvi per entro. Il termometro sarà il mezzo che ti indicherà il grado di calore esistente nelle stufe, e ricordati di non farne mal senza.

Sarà migliore quella stufa nella quale il calore sarà più egualmento sparso dovunque, ed entro la quale con più di facilità si potrà regolare il calore stesso e tutte le operazioni occorrenti, e quella che meno delle altre ne assorba l' umidità.

Soffocate così le crisalidi col mezzo del calore, non portare i bozzoli appena tratti dalla

stufa ove devi conservarli, poichè il caldo-umido prodotto dai vapori acquei che esalano favorisce lo sviluppo degli insetti che li danneggiano. I Mangiapelle, i Tenebrio, gli Icneumoni ed i Ratti sono i più comuni nemici dei bozzoli. Il vapore caldo emanato nella bozzoliera favorisce lo sviluppo dei primi, quindi se di un altro mezzo ti varrai per soffocare le crisalidi diverrà inutile questo precetto.

Dopo quindi che sono raffreddati portali pure nella *Bozzoliera* (così chiamo quella stanza ove si conservano), e distenditi più che sia possibile sopra i *cannicci*. È assolutamente necessario che i bozzoli siano leggermente distesi sopra i *cannicci*.

Oltre al *calore* se ti propongono altri mezzi a soffocare le crisalidi, guarda che non nuocano al tessuto, o alla gomma che lo involge, o al calore proprio, e che sia di facile esecuzione e di poco spesa.

Nel disporre i bozzoli sopra i cannicci usa una qualche delicatezza, e non confondere mai quelle partite di bozzoli che troppo dissomigliano fra loro in qualità. Alcuni usano di unire fra loro tutti i bozzoli, p. e. di monte, e separatamente tutti quelli del piano, altri li conservano divisi partita per partita. Quest' ultima pratica è migliore in generale. Però io segno la prima avendo una piccola Trattura, e dando a quasi tutti i miei venditori la semente di una specie sola, e delle avvertenze per tenere i bachi. Allevati puro nei colli medesimi riescono così presso che della medesima natura, e quindi richieggono quasi lo stesso grado di temperatura nello svolgimento.

A conservare i bozzoli basta tenerli in stanze asciutte e ventilate onde non ammuffiscano; dove entri poca luce affinchè non iscoiorino; moverli spesso onde la crisalide non si attacchi al tessuto e lo macchi infracidandolo; finalmente dare la caccia ai Mangiapelle (vol. camole, tarme. *Dermestes lardarius.* Linn.) poichè quella ai ratti la si conosce, e gli altri insetti non sogliono essere frequenti. A difendersi da questi insetti non havvi meglio degli odori fortissimi, e quindi si suggerì l'acido solforoso (vapori dello zolfo volg.), il che è pericoloso; ovvero di mettere dei pezzetti di canfora qua e là sui cannicci, il che non regge la spesa. Meglio quindi si farà una larga striscia a guisa di benda tutto intorno al muro della bozzoliera servendosi di un qualche umore viscoso onde restino impaniati nel discendere (convien sapere che ordinariamento vanno a deporre lo uova nelle soffitte). Quindi si prenderanno vari bozzoli già forati, e postovi in ciascuno una crisalide un poco ammettata, si metteranno qua e là. Andando alla mattina prima di giorno a visitare i cannicci, ne troveremo sempre di persi, e quindi si dovrà rinnovare l'insidia usando i medesimi bozzoli, e cangiando la crisalide. Gli ammuffiti, i macchiati ed i forati dagli insetti si leveranno spesso dai cannicci, e si fileranno o si macereranno.

Prima di conseguare i bozzoli alla trattrice onde li dipani dovrai usare di tre indicazioni.

Con la prima farai una scelta dei migliori ed ottimi, mettendo separatamente gli inferiori divisi nelle loro qualità. È utilissimo fare la scelta quando si levano appunto i bozzoli dal bosco. Questa sarà però più rigorosa. Con la seconda leverai a tutti presso che tutto l'esterno involucro (vol. spelagia o retticello), e farai in separate partite alcuni mucchietti divisi equabilmente con opportuno mezzo, i quali mucchetti devono servire a dare altrettante aspate. In alcune Tratture si fanno questi mucchietti pesandoli con bilancia, in altre usando delle misure di capacità. Il primo è più esatto, il secondo più sollecito, ed ambidue servono egualmente allo scopo.

Con la terza poi li metterai sopra un pavimento a pian terreno alquanto umido onde la gomma cominci a disporsi allo scoglimento, e se la stagione è avanzata di molto, ovvero se sieno bozzoli dell'anno antecedente, immediatamente prima di portarli alla trattrice si spruzzeranno leggermente con acqua. Nessuno aveva pensato sull' apparecchio dei bozzoli alla Trattura in questa maniera. Però bisogna ben badare di non abusare di questo precetto,

poichè sarebbe in allora nocivo facendo che i bozzoli si sfacellino in vece di dipanarsi regolarmente. Nei giorni umidi i mocchietti staranno pochissimo sul suolo, più nei giorni asciutti, di più sul finire della stagione, e più ancora se mai si dovessero trarre dei bozzoli acquistati l' anno innanzi come usasi in qualche tratturo. Il leggero spruzzamento con acqua sarà pure ben regolato e parco.

Con appositi *cestelli* si portano alle trattrici i bozzoli ad un mocchietto per volta (vol. peso), avvertendo che qualora si porti bozzoli colorati ad una, non si dovrà portare di bianchi alla compagna, che lavora nello stesso fornello. È necessaria avvertenza che mai nella stessa caldaia una donna lavori con bozzoli bianchi, e l' altra con i gialli, poichè questi ingialliscono l' acqua con la gomma che spargono, e venendo assorbita dai fili della seta bianca, questa ne viene offuscata. Nè si porterà mai una nuova misura alle trattrici fino a che non avranno compita l' anteriore, e questo io solo suggerisco realmente, onde il Direttore possa sapere il reddito esatto che ottiene da ogni singola donna. Moltissime altre sono poi le astuzie delle donne che debbonsi prevenire, e principalmente quella di non lasciar crisalidi a sciogliersi nell'acqua, ovvero di badare che non ne sciolgano appositamente, ovvero che nel cangiare l'acqua alle caldaiuole non cangino l'acqua per metà. Alcune volte però possono essere indicate anche queste dalla pratica, ma si abbia un dovuto riguardo in usarne.

Nell' atto di consegnare i bozzoli alla trattrice il Direttore ordinerà il titolo della seta che ne deve risultare secondo la loro bontà. Non amerei però mai che per sistema si lavorasse a tre bozzoli, e così pure nei luoghi bassi, umidi e paludosi si dovrà sempre eseguire una seta grossa, poichè essendo ivi difficile ad asciugarsi i fili, ne succede più facilmente il *panismo*, e così si rende molto difficile e difettosa all'incannaggio. Un filo di seta formato di tre *bave* ordinariamente non è mai così consistente come quello che è formato di quattro abbenchè il primo avesse due o quattro danari di peso maggiore. Il *panismo* poi è l'attaccamento dei fili uno sull'altro che succede sui traversi o corni dell'aspo, e che si prolunga quando è molto nelle matasse di seta nelle sue parti laterali più grosse. Questo difetto è prodotto dall'umidità, ed è frequente nel mattino e nella sera in quelle Tratture che sono poco ventilate, e nei luoghi umidi e paludosi.

Fissato il numero delle bave dei bozzoli da unirsi insieme, la trattrice farà ogni studio per conservarlo rigorosamente, arrestando l' aspa quando uno manchi e non alimentando i fili che con una bava alla volta onde conservare la perfetta eguaglianza. Si vede che io credo che si lavori a macchina ove cioè ordinariamente la donna per arrestare l' aspo usa del piede. Questo metodo è migliore di quello in cui si usa della mano. Precetto questo di sommo interesse, e si deve pur osservare che breve sia il tratto di *bava* che sta per unire al filo di seta, poichè se fosse lungo ne nascerebbe una duplicatura che subito si riconosce dai pratici, e che toglierebbe l'eguaglianza.

Secondo pure la qualità dei bozzoli la trattrice regolerà in modo l'acqua (lavorando come dicesi *a caldo*) che sia la più conveniente onde si svolgano meglio. Se poi lavora come dicesi a *bassa temperatura* (vol. *a fredda*) baderà che l'acqua sia sempre uniforme, cioè dai 36° ai 38° Réaumur.

Conoscerai se l'acqua è troppo calda dall'approfondarsi che fanno di troppo i bozzoli nell' acqua, e quindi con lo sfacellarsi frequentemente. Se l'acqua in vece sarà troppo fredda si eleveranno verso la filiera. Questo dato parmi che basti alla trattrice senza ricorrere ad altri.

Traendo *a caldo* si guardi che l'acqua non bolla giammai, nè abbia bollito prima dell'incominciamento della Trattura. Perciò si guarderà di ben regolare il fuoco (se si hanno fornelli su tal sistema costrutti), e di alimentarlo con legne dolci e ben secche. Se poi si lavora a bassa temperatura è più facile il conservare il calore prefisso. Pure oggi provato che le Tratture a bassa temperatura sieno le più convenienti. Invito però di nuovo tutti i

trattori a fare delle esatte esperienze, e voler pubblicare i loro risultati, poichè è un oggetto di sommo interessamento.

Se lavori seta fina, si dovrà cangiare l'acqua delle caldaiuole almeno due volte al giorno lavorando bozzoli gialli, e ad ogni aspata (non mai maggiore di 5 in 6 once di seta) lavorando bozzoli bianchi, (*Si vede in questo precetto, come rimarcai altrove, che suppongo si lavori a due capi*).

L'acqua che serve per mettere nelle caldaiuole, come pure quella che serve a riparare l'effetto della evaporazione dovrà essere ben soleggiata, o come dicesi comunemente ben *macerata*, senza però introdurvi nessuna altra sostanza. Alcuni paesi sono dotati di acque nelle quali trovansi sciolte sostanze terrose od altro e freddissime, e quindi o non si prestano al miglior dipanamento dei bozzoli, o non ci fanno ottenere una seta morbida al tatto, o come volgarmente si dice *pastosa*. Si cercò di togliere tale difetto mettendovi per entro a macerare molti vegetabili o sostanze organiche, ma mentre levano questo difetto un altro ne danno, cioè tolgono la lucentezza. Niente dovrassi mettere nell'acqua od al più pochi pesci, i quali come dicono alcuni la *animalizzeranno*, e si cercherà solo che si renda stagnante, e che venga battuta dai raggi del sole più che sia possibile, e per un tempo più lungo.

L'acqua nelle caldaiuole si dovrà sempre tenere ben monda levando spesso le crisalidi, e spesso aggiungnendo nuova acqua. L'acqua purissima e limpida ci fa avere una seta più lucida, più fina, che dà minor perdita di materia prima nelle successive operazioni. Questa è la ragione per cui preme di avere un'acqua limpida, e così facendo le nostre sete acquisteranno del credito. Un cattivissimo ed incomodo mezzo egli si è quello poi che quando si aggiunge dell'acqua in una caldaiuola debbasi con la stessa coppa estrarre quella che fosse sovrabbondante. Su questo riflesso nella maggior parte dei paesi si fecero alle caldaie degli scaricatori (vol. scolatoi), cioè un canaletto che permette l'uscita dell'acqua che si alza sopra il proposto livello della medesima. Alcuni non adottarono questo mezzo perchè dicevano che così sorte in parte dell'acqua limpida che si aggiugne, ma subito che faranno in modo che lo scaricatore abbia il suo principio al fondo della caldaia, e s'innalzi sino al suo livello, e poi sorta prolungandosi quanto si vuole lateralmente, e poco in basso, vedranno como cessa la giusta loro obbiezione. Questa mia modificazione che pur parmi di sommo interesse è facilissima a farsi, e non costa più di dieci soldi per caldaia anche per quelli che non hanno nessun scaricatore.

Nell'aggiugnere nuova acqua, ovvero nel rinfrescarsi le mani, guarderà bene la trattrice di non gettare acqua fredda sui capi-fili, perchè questo è loro assai nocivo. Grande vizio si è questo dominante in tutte le trattrici, e lo fanno perchè i capi-fili si raffreddino un poco, e quindi non le molestino le mani principalmente se hanno lacerata la pelle. Anzi a questo proposito mi pare non inutile l'avvertire come l'acqua così calda attenui e levi la cuticola delle mani alle donne per cui facilmente si lacera, ed in aggiunta ad alcune pustolette loro produce gravi dolori. I rimedi che si debbono lasciar usare sono il vino, l'aceto, e l'uva acerba, e si guardi che non adoprino altre sostanze dannosissime alle sete, como io stesso vidi usare, p. e. l'allume di rocca.

Così regolata l'acqua, la trattrice dovrà porre alcuni bozzoli per entro onde rintracciarne i capi-fili, o formare come dicesi la *strusata* (*battue* de' Franc.). Assoggetterà quindi a questa operazione pochissimi bozzoli per volta, onde l'operazione riesca più sicura ed economica, e si leverà meno filaticcio che sia possibile, cioè quella seta soltanto che si vede grappolosa, grossa ed ineguale. Questo precetto è il più importante in quanto che dipende quasi da questo solo il maggiore o minor reddito che si ottiene da una data quantità di bozzoli. A dir vero io sono d'opinione di lavorare a *due capi* soltanto, e quindi non posso approvare l'uso di certe trattrici, le quali (traendo seta di 18 a 22 danari, nostro sistema) mettono contemporaneamente nella caldaja settanta e più bozzoli, poi li stropic-

ciano o scopeltano un poco, e quindi per metà li levano per metterli sul coperchio della caldaia, e gli altri si continuano a stropicciare por levare il fiisticcio, e rinvenire i capifili. È meglio che la trattrice stropicci più frequentemente, e pochi per volta che così otterrà un reddito maggiore. Col mio metodo che descriverò appresso, basta stropicciare cinque o sei bozzoli nuovi unitamente al mezzo dipanati, detti pur *mezzi* (vol. gusceiti, fondaroli). Giova molto questo principio quando si trovano vari di questi *mezzi*, poichè l'economia insegnandoci che dobbiamo cercare di lasciar nuda la crisalide più che sia possibile, noi faremo salire la seta sull'aspa e non sulla spazzola tra il filaticcio o *strusa*.

Nel levare questo esterno involucro o filaticcio (vol. strusa) per rintracciarne i capifili si adoprerà la spazzola obbliquamente onde facilitare l'operazione, e non ispezzare dei fili, e talvolta tutto il bozzolo stesso. In alcuni paesi si hanno spazzole grosse e durissime, e si usano verticalmente. Questo metodo è oltremodo dannoso poichè la spazzola deve essere piccola, elastica, e di un vegetabile che abbia molte ineguaglianze, e si deve usarla orizzontalmente e con dolcezza.

Fatta la *strusata* la trattrice formerà i suoi fili con l'unione di varie *bave* (fila di bozzoli), li farà attaccare all'uopo, e li incrocierà fra loro. In qualunque modo si faccia la la croce in quanto all'effetto è lo stesso; basta che costantemente si osservi che ad uno egual numero di bave unite insieme si daranno sempre un egual numero di torcimenti o *croci*, i quali pure faranno costantemente il medesimo angolo sia verso le branche (vol. rampini) del va-e-vieni (vol. zette, gucchietta), come verso la trafila o filiera. Va bene che la seta sia molto torta, e perciò sarà più sollecita la croce detta a *pizzicone*, cioè quella che si fa prendendo i due fili, e facendoli scorrere l'uno sull'altro fra il pollice e l'indice. Si osservi pure che gli angoli sieno uguali, e sebbene nessuno ancora vi abbia osservato fin'ora, pure se si porrà mente si vedrà quanto possa esser questo vantaggioso. Come pure si deve osservare una precisa posizione della filiera, delle branche o dell'aspo in tutti i molinelli perchè la situazione più elevata di quest'ultimo permette che la seta meglio s'incrocicchi, e finalmente giova osservare che il corso dell'aspo pure influisce su questo, e si dovrebbe cercare che fosse sempre uniforme.

Giacchè poi quivi nominai la filiera e le branche, sappiasi che può riescire molto vantaggioso che i punti ove passa la seta sieno costrutti di vetro o della così detta porcellana di Réaumur e non mai di ramo, di ferro e peggio di ottone. Sono poco costosi, ma bisogna però cangiarli spesso. Vorrei di più che i fori di detta filiera, ossia le perle (vol. Ave-Marie) di questa porcellana, parte avessero il foro sottilissimo perchè servono a lavorare la seta fina, e parte lo avessero più grande per lavorare i doppi o le sete più grosse. Alla porcellana da alcuni si sostituisce il vetro ben cotto, ma è molto meno durevole. Queste perle poi facilmente si tengono ferme alla filiera col mezzo del piombo.

Fatta la croce si lascerà all'aspa libero il corso, e si adoprerà al dipanamento de'bozzoli, seguendo rigorosamente il già detto a questo proposito. Quindi non appena si scioglierà la croce che l'aspa verrà arrestata, nè si rimetterà in corso fino a che la croce stessa non sia rinnovata. Se poi col rompersi della croce sia salito sull'aspa un grumello, un cordone per sfaccellamento di un bozzolo, un abbinamento, o *cobiato* (pezzo di accia in cui si riuniron le due fila), o semplicemente seta non incrocicchiata, sarà obbligo della trattrice di levare tali immondezze facendo rivolgere l'aspo indietro stirandola per i fili o filo rimasto sino a che giunge a levare tal *seta da rifiuto*. Di poi con maestria farà una nuova croce senza interrompere il filo rimasto intero (se solo) annodando i capi spezzati (se tutti e due) o rimettendo all'aspa il suo libero corso. Le spille, le unghie, ed ogni altro mezzo, oltre il descritto sarà rigorosamente vietato di usare, e si proibirà pure sotto alcun pretesto di toccare le matasse di seta. Tutte queste avvertenze sembrano difficili in pratica, e sembrano ritardare l'operazione. È base fondamentale che l'aspa corra sempre o quasi sempre, e quindi si avrà quella quantità di seta che mai nessuno può in altra

guisa ottenere anche lavorando a quattro capi. Quindi si debbono mettere alcuni bozzoli già apparecchiati al lavoro sul coperchio del fornello, o quando si sono dipanati gli altri (fino alla spezzatura cioè del filo) che si trovano nella caldaia, la trattrice passerà a fare una nuova scopinatura (vol. battuta, strusata, scovoiada). Ma nel mentre che si stropicciano questi nuovi bozzoli l'aspa corre, e quindi si tengono alimentati i fili (sempre nel loro numero) mettendo in azione quelli che si trovano sul coperchio del fornello, e che io chiamo *bozzoli di ricambio* o *scortine*. Ne avverrà quindi che o i *bozzoli di ricambio* basteranno a supplire alio bisogno durante la scopinatura, o termineranno prima, o saranno stati sovrabbondanti. Nel primo caso (che difficilmente ad una trattrice distinta succede) si rinnoveranno tali *scortine* negli intervalli che la trattrice sta attendendo che i bozzoli finiscano a dipanarsi, avvertendo di scegliere i bozzoli migliori: nel secondo caso, che pur difficilmente arriva ad una brava trattrice, si dove arrestar l'aspo per poi seguire l'ora data indicazione: o nel terzo si devono consumare prima tutti i bozzoli di ricambio già esistenti, poi rinnovarli come dicemmo di sopra, e poscia usare degli altri bozzoli già stropicciati ed esistenti nella caldaia, e quindi fare una nuova scopinatura, ecc.

Si terranno sempre alcuni bozzoli mezzo dipanati per unirsi ad alcuni nuovi nel cominciare una nuova aspata, onde la seta non riesca un poco bianchiccia in sul principio. Il cominciare ogni aspata con bozzoli affatto nuovi fa che la seta resti un poco più bianchiccia (per chi non vuol togliere nello stropicciare che il puro filaticcio, come si deve), e non risulta di bella vista. Sarà perciò meglio di tenere alcuni *mezzi* per unirli ai nuovi bozzoli nell'atto di cominciare l'aspata.

Se lavori bozzoli bianchi avrai di più la mira di gettare quelli che sembrassero appannati o tendenti al verde per l'immersione fatta nell'acqua, e fare che ad uno ad uno si dipanino in mezzo al bozzoli gialli. Dopo fatta la scelta dei bozzoli bianchi dai gialli, un'altra se ne deve fare, cioè di levare quelli che sembrano appannati o non perfettamente bianchi, e questi si conoscono quando sono uniti fra loro (1). Con tuttociò accade talvolta che un bozzolo è al vederlo candidissimo, e poi gettato nell'acqua perde la sua bianchezza, e si fa leggermente verdognolo od appannato; anzi di tal razza noi abbiamo dei bozzoli che possono deludere i più esperti. Questi quindi non si devono lavorare coi bianchi, ma in vece in mezzo ai gialli. Non altrimenti che così avremo delle sete veramente candide, e che potremo mettere al lavoro senza assoggettarle alla purga (*decrassage de Fr.*), od alla manipolazione che dicesi avere trovato certo Caire Chimico-Farmacista residente in Milano.

Compite tali aspate di seta bianca si portano subito al sole onde maggiormente si imbianchino, avvertendo che siano difese dalla polvere, od altro immondezze, e quindi rivolgere a quest'astro luminoso or l'una, or l'altra faccia dell'aspo. Prima che il sig. Duclusel dispensasse in Francia le uova dei *Bachi* Candidi *Cinesi*, si credeva che le belle candidissime sete della Cina fossero rese tali col mezzo della luce. Poivre ce ne avea data questa notizia, e nel 1772 ne aveva pubblicato il processo. Beaumé che credette trovare inefficace la luce, ne propose un altro nel 1793 che pur lui diceva seguirsi nella Cina, ma essendo troppo costoso, venne abbandonato. Io quindi richiamo pel primo l'attenzione ai suggerimento di Poivre, ed avverto di esporre la seta alla luce appena tratta, onde resti ancora un po' umida, e favorire la fissazione dell'ossigene. Circostanza questa da nessuno avvertita, e perciò il metodo puro dovette perdersi ed andare in non uso.

Se lavori bozzoli malfatti (vol. doppietti), e faloppe (vol. schizzette, mezze), che però sieno monde e sane, lo farai in acqua non molto calda; e si uniranno non meno di 5

(1) Tali avvertenze si devono usare anche con la nuova razza di bozzoli bianchi che si fanno venire da Nankin.

a 6 bave onde riesca un filo abbastanza forte. Dai doppietti con molta diligenza io traggo una seta non inferiore alla più sublime seta, e molto difficilmente discernibile specialmente ad occhio non armato. Alle faloppe si potrebbe anche dare una maggiore torcitura dell'ordinario, ed unirne in un filo tante quanti bozzoli buoni si uniscono, e dare poi una più grande torcitura, ed allora potressimo avere un'ottima seta, ma il metodo è tedioso. Il numero delle torciture sarà eguale che nelle sete fine.

Se lavorerai bozzoli macchiati per interna rottura delle crisalidi, od anche in modo considerevole macchiati per essersi trovate a contatto con altri bozzoli lordi, lo farai unendo insieme non meno di sei in sette bave, e la mezzaseta (vol. sedetta) ottenuta servirà per tingerla in colori oscuri ed atta alla cucitura. Alla trattura di tali sete bastano poche croci. Non si fanno con le macchiate che sete tonde o grosse, e servono per la cucitura. È molto giovevole il cangiar l'acqua ad ogni aspata.

Se lavorerai doppi dovrai prima immergerli nell'acqua bollente per cinque a sei minuti, mescolandoli bene fra loro, a quindi levare l'esterno involucro che è pure bianchiccio anche nei gialli, e molto ineguale. Cercherai quindi di formare dei fili il più possibilmente eguali usando delle *spatole* per aggiugnere o togliere le bave. Alcuni lavorano i doppi immergendoli prima nell'acqua bollente per 15 a 16, e mescolandoli fra loro, e poi li *strusano*, e li assoggettano ad un particolare lavoro come se fossero bozzoli semplici. La qualità pel prodotto migliore non compensa poi la maggior quantità, e la minor spesa per ottenere i primi. Basta cercare di formar un filo eguale, e da non permettere la salita di certe parti grosse, al qual effetto i fori della filiera non dovranno essere troppo ampi.

Di più nel lavorare i doppi converrà avere l'avvertenza che formate metà delle matasse si eseguisce l'altra metà sopra un'altro aspo. In questo frattempo la prima metà perfettamente si asciuga, ed una ragazza deve levare tutte le parti grosse ed estranee che sono unite. Poscia si rimette l'aspa, e si compiono le matasse. Nel rimettere l'aspa si annoderanno i nuovi fili ai vecchi.

I doppi non vengono incrocicchiati che assai poco.

Finita l'aspata, di qualunque sorta sia la seta tratta, si lascia da prima girare un poco, poi si leva l'aspa, se ne rimette tosto una nuova per ricominciare il lavoro, e si porta la prima nel luogo destinato. Molti levano in parte la tensione in cui si trova la seta sull'aspo, e fanno in modo che ciò che poggiava sulle coste dell'aspo vada lateralmente. Questo però niente importa alla perfezione del lavoro, e tutto al più serve a mascherare qualche difetto col suo arricciamento, e mostrare di avere quella elasticità che dovrebbe esser fornita dalla sola torcitura.

Ogni sera un'ora prima di terminare il lavoro si dovranno levare le aspe con la seta fatta, e metterle a parte in stanze opportune con i bozzoli rimasti a svolgersi, e che avrebbero servito a compiere le matasse. Levate quest'aspe se ne rimetterano dell'altre per cominciare una nuova aspata. Il giorno appresso terminato quest'aspata si rimetterà quella che si è levata.

La trattrice dovrà ogni sera nel compiere il lavoro del giorno: 1.° levare dalla caldaia i bozzoli che sono in azione e metterli separatamente sul coperchio del fornello senza staccarli dal filo come si usa; soltanto si avvertirà di rinfrescarli con acqua, e la mattina prima di cominciare il lavoro gli immergerà nell'acqua calda per cinque a sei minuti; 2.° monderà bene la sua caldaia, e tutti i suoi utensili; 3.° empierà di acqua netta la caldaia, e la chiuderà con coperchio. Sono utilissime coteste avvertenze: anzi le trattrici dovranno chiudere le porticelle del fornello, e quella del cammino, poichè chi usa di questo troverà nel mattino seguente l'acqua già calda nelle sue caldaie.

A preservare le mani dai tristi effetti dell'acqua bollente, e dalla soluzione delle crisalidi, sarà bene che tutte le sere le trattrici tengano immerse le mani nell'aceto per cin-

que o sei minuti. Anzi se hanno malo alle mani questo sarà l' unico rimedio il cui uso si potrà permettere.

Gli aspi portati nella stanza opportuna, si lasceranno intatti fino a che sono asciutti; quindi ad ogni singola matassa si adatterà un cordoncino di seta, si leverà dall'aspo, e si porrà sopra opportuni *cavalletti* per due giorni almeno: da dove tratta matassa per si stringe convenientemente con sè stessa, servendosi di un *piegatore*, e quindi col mezzo di un *pressore* si passa all'imballaggio.

La seta compressa in opportuni *sacchi* o *balle* non di altro ha d'uopo che di essere conservata in luoghi asciutti.

Il Direttore dovrà vegliare alla osservanza dei sovra enunciati precetti.

Non dovrà incominciare il lavoro prima che nella Trattura non sia penetrata abbastanza di luce, e lo dimetterà col mancare di questa.

Non lo incomincerà mai quando piove, e quando l'aria sia estremamente umida ritarderà a cominciarlo.

Dovrà ogni giorno pesare la seta tratta da ogni singola trattrice, ed esaminare il titolo; come pure vi sarà sempre il *Provino* in Trattura perchè giova ogni qual tratto vedere se mantengono la dovuta esattezza, e di tutto terrà esatto registro.

Dovrà esaminare la strusa che ottiene ogni trattrice, e la quantità di seta che lascia unita alle crisalidi, ed i bozzoli che perde, perchè si sono spezzati al troppo calore dell'acqua. Nè permetterà mai che venga levato niente di tutto questo prima della sua visita che potrà fare due o tre volte al giorno.

Finalmente dovrà essere sua cura di premiare le più instrutte, e di rimettere in sito opportono tutti gli utensili (già prima mondati) quando sarà compita la Trattura. Quanto più sarà vigile il Direttore, tanto più avrà il suo interesse. Non si faccia vedere ad alterarsi giammai, nè giammai dia loro una soverchia confidenza; sia dolce nel correggere, è lo faccia in privato, sia poi soverchio in lodi, e lo faccia pubblicamente. Qualche volta convien lodare anche chi meriterebbe meno, poichè così continuano le migliori a fare il proprio dovere, e si animano maggiormente tutte le altre. La instituzione dei premi è assolutamente indispensabile. Moltissimi già lo fecero, e videro non altra essere la strada per giugnere alla perfezione. I premi sieno sempre di intrinseco, e certo valore, onde possano meritare di custodirsi sempre.

NUOVA MACCHINA PEL SETIFICIO.

Una grande non chè importantissima scoperta venne fatta dal signor *Asti* di Spilimbergo. Esso inventò un congegoo col quale nel tempo medesimo si ottiene lo svolgimento dal bozzolo del filo serico, la sua abbinatura e torcitura, producendo colla prima operazione di filatura, seta ammirabile per nitidezza, tenacità e colorito, e colla seconda e contemporanea, il lavoro di incanoaggio ed abbinatura, somministrando un prodotto senza atracce di sorta. Coll'ultima operazione poi, e pure contemporanea la torcitura, si può dare ai fili qualunque gradazione di torta, e le piccole matasse che vengono formate, riescono senza alcuna rottura, in guisa da potersi matellare e passare la trama alla vendita senza uopo di altre operazioni. L'*Asti* con tale congegno può ottenere una trama a due capi del titolo di 22 denari in poi, che si può ridurre anche a tre o quattro capi se ne abbisognasse.

Il quantitativo del giornaliero lavoro che si ritrae coll'apparato dell'*Asti* è uguale a quello che si ottiene in oggi con i molini usati per trarre la seta, e la spesa per ottenerla bella e torta, è quella che s'impiega per averla adesso soltanto greggia. Nè il congegno dell'*Asti* è molto costoso dell'acquisto, potendoselo procacciare con lire dugento cinquanta circa.

L' inventore ottenne il privilegio per sei anni da S. M. per tutto l'Impero anstriaco, e sta per ottenerlo dagli altri Stati italiani, dalla Francia ecc. Ed a garenzia di chi volesse acquistare il suo molino, lo assoggettò al giudizio della Camera di commercio di Milano.

Si scorge di leggieri quanta sia l'utilità di tale invenzione, mentre con essa è tolta la necessità di ricorrere ai filatoi, e per conseguenza si va a risparmiare circa dne lire per ogni libbra di trama. E codesto risparmio farà sì che le sete lombardo-venete possano sostenere la concorrenza sui mercati del mondo colle sete cinesi, le quali, pel prezzo più mite, pregindicavano finora allo smercio delle nostre. — Nel Regno Lombardo-Veneto e nel Tirolo Italiano lavoransi ogni anno oltre quattro milioni di libbre di trama; coll'applicazione dell'apparato *Asti* agli attuali fornelli, si otterrà quindi nn risparmio di oltre otto milioni di lire, senza calcolare il vantaggio di avere pronta la trama ad ogni richiesta del genere; non è codesto nn vantaggio immenso?

E vi ha di più. Oltre la contemporanea triplice operazione di filare, abbinare e torcere il filo in modo di ottener giornalmente dal molino la trama lavorata con tutta perfezione, come la si ha oggidì mediante la rotina degli attuali processi, il congegno dell'*Asti* dà un risparmio di strnse, nettezza e precisione nel titolo, perfetta stagionatura della trama senza bisogno di asciugatoi, un filo di nna rotondità natnrale superante di gran lunga quello che si ottiene col metodo attuale, perchè da codesto congegno sorte quasi cilindrico invecechè vergolato. — Nulla poi soffre il bozzolo col nuovo congegno ed ogni molino produce giornalmente non meno di 16 in 18 once di seta di 5 a 6 bozzoli di media stagione; il congegno poi si può applicare attnali molini, e qualunque forza motrice è adatto a farlo agire.

Io ho veduto l'apparato, ho veduto la seta filata e torta, e ne posseggo anche ridotta in istoffa, coi telai di Marsiglia, di una grana veramente superba. Per cui non esito a dichiarare essere la invenzione dell'*Asti* una grande ed importante scoperta che deve prodnrre una rivoluzione nel mondo serico, e quell' uomo benemerito della nazione perchè assicura ad Italia il primato in codesto ramo ricchissimo di commercio.

G. Porta.

SEZIONE QUINTA

LIBRO PRIMO

Calendario del giardiniere fiorista.

Questo calendario è scritto propriamente per la Toscana, onde bisogna aver presente la differenza che vi è fra l'Italia posta tra l'Appennino e l'Alpe, e quella che giace fra il mare e l'Appennino. Così p. e. potrassi in quest'ultima parte ritardare venti o trenta giorni, e talora più, secondo il tenore della stagione, secondo quanto prescrivesi in gennaio ed ai primi di febbraio, e si anticiperanno talune delle operazioni che si possono in Toscana compiere anche in novembre. La pratica solo può mostrare al fiorista com'ei debba regolarsi. I calendari non sono che una norma generale. Chi non sa scostarsene mai, difficilmente si troverà contento.

Modo di fare uso di questo Calendario.

La pratica e l'osservazione formano il miglior calendario di cui possa far uso un abile fiorista: a chi non saprà formarselo colla guida della propria esperienza si renderà inutile ogni altro. Le norme che si accennano per i lavori mensili, debbono essere il sussidio della memoria, non già insegnamenti che riescano nuovi ad un Giardiniere. È assurdo il voler determinare i limiti in cui debbano eseguirsi le varie operazioni, senza la scorta dell'osservazione più esatta sopra il ritardato od il precoce spuntare della vegetazione nei vari vegetali che coltivansi: per cui meglio conoscerà a quali lavori venga chiamato consultando quelle piante di cui gli è nota la fioritura, tenendo conto del passaggio, dell'arrivo e partenza dei volatili, del comparire di certi insetti dannosi, dei cambiamenti che si succedono nello stato dell'atmosfera, e dei pronostici meteorologici in ogni altra maniera. Chi si dedica alla coltura dei fiori, e voglia tenersi al livello delle attuali cognizioni e dello stato di progresso della moderna floricoltura, non può dispensarsi dal conoscere più che mediocremente la fisiologia vegetale, ossia quella parte della Botanica che insegna la natura delle leggi della vita vegetale. Le teorie principali di questo studio necessario sono svolte in molte opere; ma a mio parere quella che può meglio giovare è l'operetta del Jussieu, della cui versione, aumento, e quasi rinnovazione andiamo debitori all'esimio professore Balsamo Crivelli. È impossibile l'assegnare alle singole piante da fiore l'epoca esatta della loro fioritura; essendo questa sempre dipendente dalle relative circostanze locali e dallo stato dell'atmosfera. Ond'è che molte delle piante, a cui è assegnato un mese, mancheranno talvolta in quello, per prodursi colla loro fioritura nel successivo: molte prolungheranno la durata e rinnovazione de' fiori per più mesi dopo. Onde evitare le ripetizioni io le ho registrate una sola volta assegnando loro l'epoca in cui nel nostro clima fioriscono, attenendomi il più delle volte ad un termine approssimativo. La sola esperienza del fiorista potrà ridurlo al suo giusto valore.

Opere da farsi in gennaio.

Dovrà primieramente il giardiniere fiorista lavorare e concimar quelle terre che saranno destinate per piantar radici di ranuncoli per ingrossare, e quelle per piantare i fiori da estate.

Sarà attentissimo nel coprire e scoprire nelle buone giornate le areole, ove sono piantati ranuncoli, roselline o altri fiori gentili che soffrono il freddo, come pure aprire e chiudere alle ore debite gli stanzoni o conserve, e le stufe.

Dovrà osservare, in caso di gran freddo, che nei detti stanzoni non geli, ed allora accendervi il fuoco; come pure alle stufe dovrà crescerlo a norma di quanto cresce il freddo.

Nelle giornate tiepide da poter lavorare, potrà cominciare a distendere e rilegare le spallierine del ribes, uva spina, rosai, gelsomini selvatici, e tutte le altre piante che si tengono a spalliera.

Dovrà parimente svellere e sarchiare le erbe inutili, e tener sempre il giardino in una perfetta pulizia.

Si provvedono e si preparano secondo il bisogno tutti quegli arnesi che occorrono in tal genere di giardinaggio, come serramenti, legnami, vasi, ec.

Si rivoltano i letami e i terricci di bosco, acciò vengano a macerarsi.

S' innaffiano quei vasi e quelle piante che ne hanno bisogno: ma questo si faccia nelle giornate più tiepide, per non cagionar gelo alle piante.

Cenni sulla Camellia e sopra altre pianticelle.

Quando la terra non sia soverchiamente irrigidita ed il tempo mite, conviene dividere i ceppi delle piante vivaci e di quei fiori che hanno bisogno di essere diradati.

Se si avrà ritardato a porre in terra bulbi di fiori, si potrà farlo, se il tempo lo permette.

Del resto non trattandosi qui che dei piccoli giardini che non hanno serra, per cui si rende inutile l' uso delle bacheche, campane, letti caldi, ec. si limitano i lavori del mese alla pulizia difesa dal freddo e dagli insetti.

Noi però al presente non possiamo far senza dell' unica pianticella che ci rallegra coi suoi fiori, senz' altro pretendere da noi che una stanza riparata e chiara. La Camellia è ora il fiore di tutti; e chi non vorrà conservarle un posto nella propria abitazione, a preferenza di tanti inutili vasi di fiori che intristiscono e fors' anche male e stentati fioriranno all' estate? La Camellia fu introdotta dal Giappone in Inghilterra nel 1739, ma non ottenne posto distinto nei giardini che verso il 1800, quando comparvero nuove varietà a fiori doppi, bianchi e screziati. È dessa un vegetale singolarmente robusto che può vivere in qualsivoglia terreno e sopportare fino a — 7° R. Essa però preferisce la terra di brughiera o di castano, a motivo della delicatezza delle sue radici; vegeta però passabilmente anche in quei composti, ove il terriccio di bosco non entra che per due terzi; purchè l' umidità soverchia non danneggi le fibre tenere delle radici. Le varietà che finora si posseggono, oltrepassano le 700. Io accennerò quelle che più facilmente si possono coltivare, e che è facile il procurarsi dappertutto. Queste sono: L' *Alba plena*, la *Rubra maxima*, l' *Atro-rubens*, l' *Incarnata*, la *Pomponia*, l' *Imperialis*, la *Warratah*, la *Superba*. Nei cataloghi del Croff e del Mariani se ne trovano indicate a centinaia, e si cedono le collezioni già assortite a prezzi assai modici: ma non ci dimentichiamo che noi scriviamo pei piccioli giardini. La coltivazione delle Camellie è sommamente facile; e sebbene io non sia giammai per suggerire a veruno del nostro clima di porle in piena terra, pure posso

assicurare che sopportano benissimo l' intemperie delle stagioni, quando vengano difese dagli ardori della state, e riparate dal disgelo e dalla neve. Nell' Italia meridionale esse sono affatto naturalizzate, anzi in Napoli si cita un individuo dell'altezza di più di 15 metri che fiorisce e fruttifica già da più di 80 anni, vivendo con quella maestà di vegetazione che forma la sorpresa dei viaggiatori del Giappone, ove al dire di Sieboid e Zuccarini nella Fiora Japonica *procera et vasta est arbor*. Si propaga la Camellia in tutti i modi conosciuti; ma è a preferirsi la via della seminagione ottenendosi così assai facilmente nuove varietà.

Molte altre piante resistono alle intemperie della nostra zona, qualora si difendano dai rapidi passaggi della temperatura e dalla soverchia umidità. Fra queste primeggiano i rododendri di cui possediamo moltissime varietà, le azalee a foglie caduche e le magnolie. La magnolia fuscata si vide tutti gli anni presso un muro al sud senza verun riparo. Così pure la Yucca gloriosa, quando l' umido non la danneggi. Sia pertanto avvertito il fiorista ad allontanare tutte le cause che potessero in qualche modo privarlo di questa ricompensa, usando in questo mese continua sorveglianza.

Una buona stanza ben rischiarata potrà tenergli luogo di serra temperata, se saprà conservarvi un moderato ambiente. Non si lagnerà della privazione de' fiori se avrà saputo levare da terra alla fine di ottobre l'*Habrotamnus corymbosus*, ed invasato in terra ben concimata l' avrà posto ove la luce è meglio diffusa nella stanza. Così pure la *Kennedya Maryatae* è uno de' più belli ornamenti di una aranciera coi suoi fiori rossi che continuano a sbucciare, mentre tutto all' intorno spira mestizia.

Egualmente facile a coltivarsi è la Gaggia o *Acacia Farnesiana* che si contenta del più modesto ricovero, purchè rischiarato e non soggetto all' umido.

La *Veronica speciosa* è pure un arbusto sempre verde nuovamente introdotto che si moltiplica con facilità per talea, e posto in luogo riparato fiorisce parte dell' inverno: ama la terra di brughiera.

Fioriscono in questo mese alcune specie

D' Irido bulbosa.	I giacinti di gennaio.
Di narcisi	L' elleboro legittimo col fior bianco.
Di *primula veris*, e d' anemone semplice.	Quello col fior roseo minore.
I garofani nostrani d'ogni mese quando spirino venti australi.	Quello chiamato Aconito, unifoglio, giallo, tuberoso.
Il ciclamino d' Inverno.	Il tlaspi fruticoso con le foglie di leucoio.

Oltre i già indicati si potranno avere i seguenti altri fiori di

Acacia Farnesiana	Habrotamnus corymbosus.
Calycanthus praecox (o alberetto d'anemoni).	Kennedya Marryatae.
Clutia alaternoides, elegans, pulchella.	Tussilago fragrans detta vaniglia d'inverno.
Daphne odora, mezereum collina.	Veronica speciosa.
Galantus nivalis o Buca neve.	Viburnum tinus (Lentaggine).

Regole per ben coltivare i ranuncoli e gli anemoni.

Si guardi ognuno dal comprare radici di questi fiori da mercanti vagabondi che non di rado ingannano vendendo con nomi speciosissimi cose assai triviali, che fanno pagare a grandissimo prezzo. È particolarmente alle signore che diamo questo avviso. Chi abbia amici o onesti corrispondenti se le procuri da Genova. Il meglio è procurarsele dall' Olanda, dandone la commissione per la metà di giugno. Chi ha comodo poi, farà meglio, se

coglierà le sementi dei semidoppi, e le seminerà in terra buona, ben soffice, appena saranno mature. Le preserverà dal troppo caldo, e le terrà umide, ma si guardi bene dal dar loro troppa acqua. In inverno riporrà i vasi entro cui saranno, nè gli esporrà che alla nuova stagione. Perdute poi che abbiamo in estate le foglie, le caverà per ripiantarle in autunno.

Molti amano avere ranuncoli per l'inverno. Quelli che meglio riescono sono i rossi ed i grangialli. Per coltivarli ecco il metodo da me praticato. Al principio di agosto o anche sul finire di luglio, se in tal epoca lunghe pioggie abbiano rinfrescata l'atmosfera, ne piantava in vasi, i quali teneva al settentrione, finchè fossero spuntati: indi li trasportava a levante, mettendoli al mezzodì sul terminare di ottobre. Aveva l'attenzione di ritirarli ogni notte al coperto, e di lasciarli tutto il giorno esposti al sole, cangiando loro luogo, per dir così, da un momento all'altro. Non lasciava mancar loro le irrigazioni, guardandomi per altro dal profonderle, e non usando giammai acqua fredda, ma o levata di fresco dal pozzo, o meglio di vasca, riscaldata con un poco d'acqua tiepida. Quest' ultima sorta d'irrigazione l'ho trovata sempre la più profittevole. Per tal maniera cominciarono a fiorire sul principio di dicembre, e potei averne sino alla fioritura di quelli che aveva posti per terra. Dopo di avere consultati vari autori, ed eseguita la maggior parte delle loro prescrizioni, ecco quanto mi è riuscito di trovare più opportuno ad ottenere fiori della maggior bellezza, escludendo qualunque altro metodo. Il miglior terreno per queste piante è quello formato per due terzi di terra d'orto dell'ottima, e d'un terzo di concime vegetabile qualunque, ridotto a terriccio. Può supplirvi ancora lo sterco di cavallo ma che abbia tre anni, mentre il più fresco loro nuoce. Questa terra debb'essere profonda più d' un braccio, e s'inganna chi pensa bastare un palmo. Ho misurato alcune barbe all'azzardo, ed ho veduto che elleno sono lunghe a segno da poter aspirare l' alimento oltre alla profondità di mezzo braccio buono dalla superficie. Sia il terreno ripurgato da' sassi, ma non estremamente assottigliato, mentre così minuto viene troppo ammassato dalle pioggie in inverno, e si riduce come in polvere a primavera, onde ne viene doppio danno alle piante. Si piantano i ranuncoli in due tempi, dal principio cioè di ottobre a *s. Martino*, e dalla metà di gennaio alla metà di marzo. Ne ho per quindici anni posti giù sempre in queste due epoche, ed ho trovato che la prima piantagione dà fiori più belli, e la seconda somministra radiche più vegete. I piantati in autunno sogliono perire anche più pel troppo umido che pel gelo. I secondi si mantengono, ma un anno le pioggie autunnali mi hanno mandato a male quattrocento piante. Ho riparata la perdita con la piantagione fatta sul finir dell' inverno. Si terranno distanti quattro dita per ogni verso l' uno dall' altro, e si pianteranno in *quinconce* (1). Si profonderanno due once. Alcuni usano, nati che siano, di coprire il terreno, lasciando però scoperte le pianticelle con uno strato di sterco di cavallo o di vacca di un anno. Non ho saputo trovare gran vantaggio dal medesimo se il terreno sia stato precedentemente concimato a dovere. Bisogna avere l'avvertenza che le aiuole, ove si piantano i ranuncoli, sieno in un perfetto scolo, anzi alte il più che si può. Posso assicurare che il nemico capitale di queste piante non è già il gelo, dal quale però vogliono esser riparate, ma bensì l' umido. Al gelo trovasi riparo con paglierìcci e lettiera; all' umido, se sia prolungato, non v'è rimedio, onde bisogna usare tutti i mezzi a prevenirne i cattivi effetti. Alcuni, e chi ha il comodo se ne trova contento, fanno un fosso che circonda le aiuole dei ranuncoli, per agevolare sempre più lo scolo alle acque. Si discute da alcuni se torni o no il mettere le radiche, prima di piantarle, in infusione o nell'acqua o nel vino, o nell'acqua di sterco. Ho praticati questi tre metodi, e non ho saputo vederne alcun vantaggio. Sulo tro-

(1) Regolare piantagione, e conveniente distanza fra una pianta e l'altra esprimente un ordine romboidale, o sia quella stessa figura che costantemente farebbero cinque piante situate nei cinque punti di un dado.

vai dannosa tale infusione negli autunni inclinati all'umido, perchè me ne perivano una quantità. Si baderà nel piantarle a non istringere troppo le radiche colle dita, per non rompere le estremità delle medesime: avvertenza che non hanno i giardinieri ordinari; lo inverno se la neve cade sul terreno asciutto, ma non gelato, le servirà di ottimo riparo. Ma se in seguito a longhe pioggie nevichi, allora chi ha aiuole di ranuncoli rari e delicati, le cuopre con istuoie, altrimente fermandosi di troppo la neve in terra, le radiche periranno. Negl'inverni asciutti ne' quali domina il gelo prima che questo penetri oltre la superficie, si copriranno con un mezzo braccio di lettiera. Chi è più diligente ed industrioso farà un letto alto tre once sopra le ajuole, onde così la lettiera non soffochi le piante, e si possa agevolmente levare ogni volta che non gela, o nelle ore che splende il sole. Arrivata la primavera si lavoreranno i ranuncoli, dando loro terra al piede per liberarli da tutte le erbe che sono nate intorno a loro. Questa operazione si ripeterà quindici giorni prima della fioritura. Non sarà accompagnata dall'innaffio a meno che non piova. Quando si vede che la terra è asciutta, vanno irrigati, come pure spirando i venti di marzo. Ciò si faccia in questo mese un paio d'ore prima che il sole li colpisca, avvertendo di bagnare il meno che si possa le piante, ma solo la terra. In aprile, stabilita già la stagione, s' irrigherà solamente mezz' ora dopo che il sole non li batte più. Raccolti i fiori si seguiterà l'irrigazione; ma se prima era un giorno si ed uno no, allora non si farà che una volta la settimana quando non piove. Si ommetteranno affatto alla fine di maggio. Disseccate le foglie si caveranno le radiche. Si lasceranno in luogo asciutto, poi si riporranno. Si tratta da alcuni se sia bene piantare i ranuncoli un anno sì ed uno no. Dalle mie esperienze non ho trovato sensibile vantaggio in questa pratica. Solamente chi può, dee cangiar loro luogo, cioè piantarli distanti alcune miglia dal giardino ogni tre anni. Per tal modo si mantengono belli.

Altri cenni sui ranuncoli.

Il tipo dei ranuncoli coltivati è originario dell'Asia: la sua introduzione in Europa rimonta ad un'epoca antichissima e la coltura ne ha talmente moltiplicate le varietà, che in queste si possono riscontrare tutte le mezze tinte e tutti i colori eccettuatone l'azzurro: un ranuncolo *bleu* potrebbe disputare alla Dalia il premio delle migliaia di lire sterline assegnatole da società inglese. Merita speciale ricordo una qualità che gli è propria: quando il fiore è completamente doppio, non per questo resta affatto sterile; gli stami soli sono trasformati in petali, e le parti femminili sussistono colla loro proprietà produttiva. Se col polline preso dai fiori semidoppi se ne farà la fecondazione artificiale, sarà facile avere delle bellissime varietà.

Questa qualità singolare dei fiori doppi di ranuncolo che mette in grado l'amatore di far sempre nuove conquiste non è conosciuta che da pochi anni: facendo però servire da portagrani i semidoppi si avrà minor probabilità di ottenere risultati soddisfacenti. Il consiglio pure di seminarli appena maturi, non può servire di regola generale: meglio vale seminarli in ottobre atteso che non si svilupperanno prima di novembre, ancora che si avesse a tenerli sempre inumiditi: l' anticipare l'epoca della seminazione non sarà che un far correr loro maggior probabilità di esser distrutti o d' infracidire. I grani di perfetta riescita si conoscono ad un segnale che i giardinieri sanno bene distinguere: è una piccola macchietta assai apparente, quando si pongono le sementi sopra una carta bianca: se la maggior parte dei granellini si troveranno muniti della medesima, si semineranno rari; ed all'opposto se si vedrà che i grani buoni scarseggino. Questi poi sono sempre lenti a germogliare, e non dovranno essere ricoperti che con poca terra di buona qualità e tenuti in una discreta umidità, onde non venga sospesa la germinazione incipiente per il troppo asciutto. Se la seminazione verrà fatta in vasi o terrine e queste verranno poste in aranciera, si potrà eseguirla più tardi fino a febbraio. In ogni modo però non si vedranno a comparire fiori prima del-

l'anno quarto, dacchè furono affidati i semi alla terra. Un metodo facile per poterli ottenere solo dopo lo spazio di un anno è indicato nell'*Horticulteur Universel*, tom. I, p. 341 a cui rimanderò il lettore, non essendo mio scopo di comporre un trattato, ma semplicemente di aiutare indicando sommariamente quanto può interessare ad un giardiniere fiorista. I fiori di ranuncoli onde far parte di una scelta collezione devono avere un colore carico, una forma regolare ed il loro diametro non deve essere minore di 0,m05. Gli amatori pregiano assai le varietà che presentano una tinta bruno-pavonazza, che fa un contrasto vivo col verde delle foglie, e poste in assortimento presso quelle a fondo chiaro viste a qualche distanza, appaiono nere. Nel piantare le radiche di ranuncoli si abbia l'avvertenza che non vi resti del vuoto al disotto: e che siano state immerse in una soluzione di caligine ed acqua, onde preservarle dagli insetti che le attaccano, i quali così se ne allontaneranno disgustati dall'amarezza del sapore. I ranuncoli piantati a diverse riprese nel corrente dell'annata fioriscono ad epoche distinte, ed è per l'amatore un vantaggio non leggiero quello di potersi procurare fiori di ranuncoli, in epoche in cui le altre piante di fiori sono già spoglie dei loro ornamenti. Si abbia sempre l'avvertenza di bagnarli spesso dando loro moderata quantità d'acqua per volta, e quelli destinati a portare le sementi, dall'epoca della loro piena fioritura in poi vengano tenuti completamente asciutti.

Le radiche di anemoni devono essere interrate più profondamente che quelle di ranuncoli, ed il terreno deve avere un buon letto per lo meno dell'altezza di un braccio e mezzo, essendo le radici di tal natura da internarsi perpendicolarmente ad una profondità assai considerevole. Le varietà sono meno numerose che ne'ranuncoli. Appena toccano le centinaia, mentre i ranuncoli in certi cataloghi antichi oltrepassavano le duemille. Ma la muda avendone discreditata la più parte, ora è gran cosa, se troverassene nelle coltivazioni un quinto delle varietà d'allora, tanto di ranuncoli come d'anemoni. Gli anemoni non danno semi che nei fiori semplici essendo i fiori doppi il risultato della trasformazione in petali degli organi femminili. Prima di confidarne i grani alla terra verranno questi stropicciati colla sabbia, onde spogliarli di quella lanugine che li investe e che si oppone alla loro completa riescita.

Opere da farsi in febbraio.

Nei primi dì questo mese si pianteranno in terra, purchè non sia freddo e ghiaccio ghiande e radiche picciole o smagrite per ingrossarle e rimetterle in buon grado; come quelle dei ranuncoli rossi, dei gialli, di quelli di più colori detti di *Persia*, ovvero *roselline*; avvertendo circa a queste, di non lasciarle portare il fiore, acciò granisca e ingrossi meglio la radice: perciò quando si vede escir dalla piantina il fiore, subito si taglia, e in tal maniera quel nutrimento che dee concorrere al fiore, resta racchiuso nelle sue fibre, e nutrisce e ingrossa doppiamente la radice, avvertendo ancora di somministrar loro, da che cominciano a trar fuori il bottone del fiore alla sua maturità, una copia grande di acqua.

Verso la metà del mese si trapiantano i garofani, quelli i quali fossero superflui nei vasi, o che per il freddo fossero periti, o si volesser piantare in terra, o per qualsiasi altro bisogno procurando di cavarli con buon pane, acciò non soffrano, e alla primavera possano produrre i loro fiori a perfezione.

Si seguita a tener custodite quelle piante, che sono negli stanzoni, conserve e stufe, con dar loro quella maggior quantità d'aria che sarà possibile.

Verso la fine del mese s'innestano le rose di ciascuna specie.

Si seguita a rilegare e distendere le piantine a spalliera.

Si tosano e si pareggiano i bossoli dei parterri, ec.

Si rivoltano i letami, e se ne provede.

Altri lavori necessarj.

Si semineranno in luogo riparato la reseda adorata (mignonelle) il *Thlaspi*, le varietà di Papaveri, le *Campanule*, i *Phlox*, i *Delphinium Ajacis*, il *Convolvolus tricolor*, i *Pentstemon*, ec. Verso la fine del mese il giardino deve presentare nel suo aspetto l'idea della nitidezza e della proprietà. Le aiuole saranno ripulite e i viali coperti di ghiaja, le pianticelle delicate che furono impagliate potranno scoprirsi nelle ore più miti del giorno per avvezzarle ad affrontare in marzo definitivamente i passaggi della stagione, e non si esporranno tutto ad un tratto, ma a poco a poco.

Si regoleranno col taglio le rose, sopprimendo i rami troppo avvicinati l'un l'altro e che recano confusione, i succhioni o quelli che pel troppo vigore affamano la pianta. È un errore il differire quest'operazione fino all'epoca in cui s' alluogano le cacciate. I rami si tagliano due o tre occhi al disopra del luogo, ove spunta il ramo che si suol conservare.

Un rosaio per essere di bel effetto deve sempre formare o un piccolo cespuglio o una testa graziosamente arrotondata. Fa d' uopo però eccitare le rose che non producono fiori che alla estremità dei rami come le Noisette, le Pimprenelle, ec.

Si rinnovano i contorni delle ajuole, piantandovi le viole mammole, i garofanini, i margaritini, ec. e si piantano nelle aiuole molte piante vivaci e biennali come astri, garofani, ec. nonchè le labiate odorose e delicate che si fossero ritirate per sottrarle alle influenze deleterie del gelo, come il timo, il serpillo, l'origano, ec. La *Convallaria Japonica* serve molto bene per i contorni delle aiuole come il *Dianthus plumarius* o garofanino a mazzetti, il *Teucrium maro* ed altri.

Questo è il mese in cui i fiori sono ricercati per le danze e per gli ornamenti delle sale. Chi avrà evitato tutte le cause di deperimento, non vorrà al certo che le sue piante si espongano ad una inevitabile rovina, trattenendole negli ambienti in cui la luce artificiale, l'aria depauperata de'principi confacenti alla vegetazione, e mille cause esiziali loro nuocerebbero infallibilmente. Per tale comparsa si riservino le piante robuste di *Laurus nobilis*, *L. Cerasus*, *Nerium oleander*, ec. Io ho visto più di una camellia vigorosa, intristire per più anni dopo aver sfoggiato per una notte la ricchezza dei suoi fiori.

Fioriscono in questo mese alcune specie

D'iride bulbosa.
Di moly (*Allium moly* di *Lin.*).
Di viole bulbose.
Le *primulae veris*.
I crocchi di primavera di tutte le specie.
Il ciclamino di Persia.
I garofani nostrani d'ogni mese.
I giacinti bromali maggiori.
L'epatica.
Gli anemoni semplici.
Gli anemoni doppi primaticci.
Le viole gialle semplici.
Le iridi di Persia.
Il tlaspi fruticoso con le foglie di leucoio.

In questo mese se la temperatura è favorevole, fra le molte piante che danno colla loro fioritura l'annunzio della imminente primavera, vi sono pure le seguenti:

Acorus gramineus.
Corcorus Japonicus (Spirea del Giappone.
Coronilla valentina (Poligala valentina).
Cydonia Japonica (Codogno del Giappone).
Daphne collina.
Lachenalia tricolor.
Lamium maculatum (erba milzadella).
Rosmarinus officinalis.
Vinca major et minor.

Regole per ben coltivare i giacinti, gran brettagne (Hyacinthus orientalis flore pleno), *giunchiglie, tulipani, narcisi d'ogni sorta, corone imperiali,* e *tutte le cipolle che non sono per le stufe.*

Mi è accaduto spesso compiangere la dabbenaggine di qualche amatore che si è lasciato ingannare da quelli di cui si è detto in gennaio, pagando a caro prezzo cipolle tristissime, a cui il venditore aveva dati nomi bellissimi. I giacinti e le gran brettagne sono fra tutte le piante bulbose le più stimate, ed intorno alle quali si sono spacciate regole ciarlatanesche per farle ben riuscire. Tutti i segreti vanno a ridursi a tre attenzioni principali. *Primo.* Ogni due anni si leverà un mezzo braccio di terra dal luogo ove soglionsi collocare. Essa dovrà essere terra di canapaia sciolta, a cui si potrà aggiungere un terzo o un quarto di sabbia minuta. Ingrassi non se ne debbono mettere. Al più al più si potrà aggiungere alquanta vallonea o segatura di legno, ambedue vecchissime, e più per assicurarsi che il fondo sia ben leggiero o sciolto, che per altro. Qualunque composizione proposta è d'ordinario nociva, perchè serve bensì a far produrre nel primo anno de' bellissimi fiori, ma la radice madre molte volte perisce nel dar la vita ad una quantità grande di piccioli bulbi, i quali non riescono fra noi giammai tanto belli come i primi. *La seconda* attenzione si è quella di cambiar loro paese. Ogni quarto anno si metteranno in un luogo distante alcune miglia da quello ove è il giardino. Non si sceglierà questo luogo a caso. Bensì si procurerà che sia in un' aria più umida, e sarà bene metterli alle basse, o in vicinanza del mare (1). *In terzo luogo* si pianteranno all' esposizione meridionale; e quanto più vicino sarà loro un muro, essi riusciranno meglio. Qui sta tutto quel difficile che alcuni vanno predicando trovarsi per allevare i giacinti. La stagione da piantarli comincia e finisce coll'ottobre. Le cipolle indicano questo tempo mentre cominciano a muoversi, e colmano colla nuova produzione il voto che lasciarono il vecchio stelo e le foglie. Anzi questo è il vero momento di sotterrarle. Si tengono lontane cinque pollici l'una dall'altra per ogni verso, ponendole giù a scacchiere. Vanno sepolte in modo che vi si possano spargere sopra tre pollici di terra. Fatta la piantagione, era solito coprire l' esterna superficie del terreno con un poco di letame di vacca, ma ridotto a minuta polvere. Se gelava il terreno oltre due pollici, lo copriva con lettiera, cui ebbi la diligenza di levare appena cessavano i massimi rigori dell'inverno. Andando secca la primavera oltremodo, innaffiava le aiuole, ma con parsimonia, due ore prima del levare o un' ora dopo del tramontar del sole, s'intende se non sia un freddo asciutto, chè allora dee farsi l'operazione nel mattino. Regolandomi così, ho condotti ad assai buon termine i miei giacinti, e ne ebbi sempre dei bellissimi. Tutti prescrivono doversi levare ogni anno le cipolle di terra, quando seccate le foglie, le medesime sono già complutamente rinnovate, senza però staccarne i teneri bulbi che loro sono aderenti. Questa è un'ottima pratica. Avendo però io osservato che molte cipolle le quali erano rimaste in terra, mi fiorirono assai bene, da qualche tempo in quà cavo di terra i giacinti un anno sì ed uno no. Non mi sono accorto di verun deterioramento nei medesimi. Le altre specie si coltivano come le piante bulbose da terra. Piacemi al detto sin qui aggiungere alcune altre particolarità, che spero non dispiaceranno. Sono già molti anni dacchè nell'orto di Bologna si coltivano de' giacinti detti *corallini*. Si lasciano in terra, senza levarli, cinque o sei anni. Così usando vengono benissimo. Ciò non potei giammai ottenere in altri luoghi. Qui le belle specie di gran brettagne di Genova deteriorano più presto che colà. Se taluno abbia un fondo veramente magro, ma sabbio-

(1) Il sig. *Belmonte* di Rimini ne assicura che nell'arena di mare letamata con sostanze bene scomposte non solo non imbastardiscono, ma si mantengono a preferenza di ogni altra sorta di terreno vegeti e belli.

so, potrà migliorarlo con vecchio letame di strada. Sarebbe ben fatto il cogliere le semenze delle varietà scempie più grandi, e servirsene a propagare le specie che se ne otterrebbero delle varietà importanti massimamente cogliendole da quelle piante che floriscono più tardi. È maturo il seme quando è nero. Io ne seminai un anno, appena maturo in estate, e nacque benissimo. Si può per altro seguire l' avviso di quelli che prescrivono che si ponga in autunno. Non è però assolutamente vero che mai non debbansi adacquare i teneri giacinti. Ho provato che, specialmente se in vasi o in luoghi molto soleggiati, vanno soggetti al secchereccio. Si calcola che la cipolla del peso di un' oncia e mezza può florir bene, e meglio ancora se di 2 o di 3 sino a durare 12 anni. Assicuro che quanto alle *coralline*, floriscono e durano ancorchè pesino meno assai.

Il giacinto muschino greco ha più varietà, cioè 1.° il giallo, primaticcio e tardivo, 2.° il bianco, e 3.° il vinato. Ama terra ricca, una bene sciolta ed asciutta, in luogo non molto soleggiato. Si propaga co' bulbi da cavarsi in settembre, e da ripiantarsi alla profondità di cinque o sei dita.

Le giunchiglie vogliono terra e coltivazione come il giacinto. Cavansi di terra ogni terzo anno, onde non facendolo, non floriscono bene per essere troppo fitte. All' ottobre basterà nettare (quando non si cavano) il terreno, zappettarlo leggiermente, e mettervi un poco di vecchissimo letame. Non si tagli il gambo dei fiori troppo rasente terra.

I tulipani d' ogni sorta, le fritillarie o le corone imperiali ed i narcisi che chiamansi tromboni, tazzette, narcisi di Spagna, narciso dei poeti, si coltivano come i giacinti. I primi si levano di terra in giugno, e quando le foglie sono ben secche. Gli altri durano più anni in terra. Sarà però ben fatto diradarli ogni tanto tempo.

Altri cenni indispensabili sullo stesso argomento.

Le varietà dei giacinti che noi coltiviamo, non sono tali che nel linguaggio improprio dei giardinieri; esse non sono distinte da caratteri botanici in modo da venir ammesse come varietà nel senso scientifico; tutte appartengono ad un genere solo che è l'*hyacintus* ed alla specie *orientalis*. La voga più grande ebbe verso il 1730: in quell'epoca i cataloghi d'Olanda e d'Inghilterra ne registravano fino a duemille; al presente è molto se arrivano ai 400, e se fra questi ve n'ha ancora un centinaio che offrano differenze notabili d'uno all'altro, i loro colori sono sempre gli stessi, bianco, rosso e *bleu* a differenza dei ranuncoli e dei tulipani che li offrono tutti tranne l' azzurro. Per lungo spazio non si coltivò che il giacinto a fior semplice: il primo fiore doppio fu ottenuto verso il 1710 da un giardiniere olandese, Pietro Voerheim.

È ammesso come un fatto incontrastabile che i giacinti non possono allontanarsi dalle contrade che avvicinano il mare, senza degenerare, o come dicono i volgari imbastardire. I Francesi però che fanno sempre nuovi tentativi in orticoltura, pare che abbiano ottenuto un esito soddisfacente, nella coltura dei giacinti nell'interno della Francia, i quali vi si mantengono perfetti come nei climi marittimi: il tempo forse porterà maggior luce su questa coltura e ridurrà le loro prove al giusto valore. Quello che è certo però si è che in Inghilterra in proporzione che vengono coltivati lontano dalle coste, i giacinti periscono in pochi anni, e di rado anche a Londra oltrepassano i sei anni di vita; nel Belgio, paese di pianura, senza posa soggetto ai venti impetuosi, durano dai 15 ai 20 anni, ed in Olanda sono secolari nel loro stato di perfetta qualità.

Lo scopo della seminagione essendo quello di avere delle varietà doppie, sarà meglio anzi i semi dei fiori semplici, preferire quello raccolto dai semidoppi. Si porranno i granellini in una terra composta di parti eguali di silice o foglie consumate e ridotte in terriccio, avendo cura di ricoprirli pochissimo. Checchè ne dica alcuno è metodo approvato dalla esperienza l'astenersi dagli innaffii sulle giovani pianticelle, usando invece quando le foglie

sonosi disseccate da sè, la pratica di rincalzarle di un dito di terriccio consumato, fino alla caduta delle foglie del secondo anno, ed a quell'epoca si leveranno i bulbi, alcuni de' quali fioriranno all'anno quarto, i più al sesto dopo la loro formazione. L'amatore che sopra cinquecento bulbi nati da seme ne trovasse uno veramente nuovo, e degno di figurare in una raccolta di prima qualità potrà tenersi abbastanza compensato delle sue fatiche.

Il giacinto essendo soggetto a perire con facilità, e degenerare nei luoghi non sottoposti all'aria marina deve essere riprodotto dai bulbilli o cipollette che gli nascono attorno: onde favorire la loro produzione si guardi bene il giardiniere dal piantarli troppo profondamente: le cipolle che vengono ricoperte dalla terra per lo spessoro di $0^m, 08$ a $0^m, 10$ non ne formano che in scarsa quantità.

Si abbia riguardo a porli in un terreno leggiero se il clima pecchi di umidità, affinchè ne scoli il soverchio più agevolmente. In un suolo ricco e ben concimato si potrà usare la terra nelle seguenti proporzioni:

Terra normale di giardino	4 parti
Sabbia	4
Terriccio di concime spento	3
Terriccio di foglie.	1
Totale.	12

avendo l'avvertenza di aumentare la sabbia in ragione della maggiore tenacità e qualità argillosa che ne forma la base.

Il concime deve avere per lo meno due anni, ed il composto sarà preparato sei mesi prima, e messo al coperto sotto una tettoia. Gli Olandesi nel primo anno non vi coltivano i giacinti, ma lasciano che getti il soverchio calore, piantandovi sopra iridi giunchiglie e narcisi, nè se ne servono mai duo anni di seguito. Non è che coll'attenta osservazione di queste minuziosissime pratiche che essi ottennero di portare la coltura di questo fiore, ad una perfezione che non potè essere imitata da alcun'altra nazione.

Se a queste difficoltà che accompagnano la coltivazione dei giacinti, si aggiungano la possibilità di perderne i bulbi, contro i quali sono di continuo in agguato gli insetti, e la facilità di vederli distrutti dal gelo, non ci faremo più maraviglia dei prezzi eccessivi ai quali una raccolta di gran brettagne era stimata altre volte: fuvvi qualche cipolla venduta per 4,200 franchi. Al presente forse nessuna vien pagata in Olanda più di 200 franchi, anche ammessa la sua rarità e concesso che fosse una conquista fatta nell'anno. Ad Harlem il prezzo di una bella raccolta a termine medio è di 300 franchi ogni 100: le raccolte belle sì, ma non sceltissime dai 60 agli 80 franchi. In Francia si ha un lieve aumento nel prezzo. Alcuno si fa beffe della dabbenaggine di chi pagò cara la merce scadente, lagnandosi che i venditori troppo spesso siano furbi; queste lagnanze non saranno ora più motivate; i bulbi scelti di prima qualità per quanto sieno ricercati non sono nè più così rari come altra volta, nè oggetto di speculazione come all'epoca della Tulipomania. Per aver dei giacinti precoci si riempirà d'acqua una di quelle piccole caraffe destinate a quest'uso, nel mese di settembre. Vi si getti qualche pizzico di sale, e si ponga il bulbo sulla caraffa in modo che la sola corona sia immersa nell'acqua; si aggiunga dell'acqua di mano in mano che la cipolla ne assorbirà.

Coloro a cui non rincresce perdere il bulbo per aver fiori anticipati, riempiano di calce viva per due terzi un vaso, il rimanente dello spazio venga coperto da terra normale, ove porrà le cipolle innaffiandole di spesso. Ho registrato questi due metodi perchè so che alcuni ne fanno tuttora un segreto. Ora la diffusione della scienza li ha screditati e coloro che ne facevano un commercio hanno fatto punto.

Le cipolle di gran brettagne anche quando sembrano distrutte dal gelo, e fracide possono servire a produrre i bulbilli, i quali alla loro volta empiranno il vuoto prodotto nella collezione per la loro perdita. Perciò non si deve mai gettar via una cipolla di gran brettagna per guasta che possa sembrare, fosse anche spaccata per mezzo ed avesse il centro interamente distrutto: la sua minima parte serve all'uopo.

Le cipolle in Olanda si conservano sane cinque o sei mesi fuori di terra; noi siamo più soggetti a raccoglierle intaccate da un principio di fracidume, e il metterle sulle tavole non farà che svilupparlo; meglio vale ripiantarle subito. Chi volesse conservarle più lungo tempo le pianterà all'opposto di quanto abbiamo insegnato, cioè assai profondamente sepolte nel suolo (0^m, 16) ma gli fioriranno tardi e non avrà le piccole cipollette che servono alla moltiplicazione. Dei tulipani vedasi quanto si dirà ove si tratta di altre piante di collezione.

Il Narciso di Costantinopoli si può sforzare come abbiamo detto per i giacinti: perisce a — 4 R.° Fra le varietà più pregiate è il *Gran Monarca* che ha i fiori più larghi e più olezzanti.

Opere da farsi in marzo.

Si provvedono le terre che bisognano, ed in ispezie le argille, perchè appunto in tal tempo sono ricotte dal ghiacci; così le terre d' orti, o si voglia dir grasse, le sabbionose e le tufose.

Si rimettono insieme i terricci e le foglie di bosco per metter sopra le fogne dei vasi. Si provvede il letame di cavallo, di vacca, di pecora, e tutti si mettono ne' loro siti per macerarli e poterli adoperare quando ne farà bisogno.

Si traspiantano tutte le spezie d'erbe odorose, e tutte le altre piantine, sì d'erbe che di fiori, e di piante semplici, come di esotiche, ecc.

Si piantano le barbatelle dei gelsomini selvatici per innestarli l'anno venturo; si mettono in terra le bacchette dei gelsomini catalogni per far radici, e l' anno dopo si traspiantano.

Si seminano verso la fine del mese tutti i fiori da estate, i garofani di tutte le qualità, l'erbe odorose, tutte le piante semplici ed esotiche, tenendole sino alla fine del mese di aprile in luogo ragionevolmente caldo; dopo il qual tempo si ritirano in un posto più ombroso, acciò nascano meglio.

Si difendono dal sole quelle ciocche di giacinti che fioriscono, con qualche riparo, acciò il sole e l' acqua non ne portino via i colori.

Si cavano dagli stanzoni e conserve tutti i garofani, erbe odorose, e tutte quelle piante più adattate al nostro clima.

Si sarchiano e si nettano dall'erbe inutili tutte le areole, ove son piantati i fiori, come pure tutti gli stradelli o viottoli del giardino.

Si potano tutte le spezie di ruso e gelsomini, levando loro insieme tutto quel legname secco che avessero.

Si traspiantano le nuove barbatelle ove ne occorra, e si margottano; come pure le piante di mirti.

Si cavano dal vasi i giacinti tuberosi : e sgravati della loro prole si ripiantano. Parimente si torna a porre in terra quelli che si fossero cavati in autunno.

S'innaffiano tutte quelle piante che ne hanno bisogno: poichè cominciando a vegetare, tanto più tiran sugo per nutrirsi, e produrre le loro fronde e fiori.

Altri lavori di questo mese.

Si continua a potare le rose ed a dividere i ceppi delle piante vivaci, che sono troppo moltiplicati per poter restare all'istesso posto; nell'istesso tempo si cambia loro la terra ag-

giungendovi del letame macero o del terriccio formato colle foglie di alberi. Tutti i concimi che però verranno apposti ai piede delle pianticelle sieno beni stagionati e vecchi di un anno.

Nelle giornate più calde e quiete, si ripiantano quelle specie di fiori da estate che furono sementate nell'autunno, e si seminano pure molto altre specie di fiori che orneranno il giardino in estate ed autunno come *Zinnia, Impatiens, Ipomaea, Mirabilis Jalapa* (Meravei). Si fanno gl'innesti delle rose. Io non entrerò qui a darne le regole poichè queste debbono essere famigliari ad ognuno. Dirò solo che l'innesto erbaceo a fessura detto dai Francesi *greffe forcée* (innesto forzato) ha prodotto in questi ultimi tempi una mutazione totale, nel modo di moltiplicare questo arbusto. Pretendono alcuni coll'innesto anzidetto da una sola gemma di rose paterno alla fine dell'anno avere fino a mille e duemille pianticelle ben radicate o sicure.

Io preferirò sempre l'innesto sulle radici: in quanto che non si ha più il continuo timore di vedere una cacciata selvatica, che sfugga inosservata all'occhio del giardiniere, impadronirsi del sugo e spesso far cessare ogni vegetazione nell'innesto. Il giardiniere che desidera istruirsi, non tralasci di consultare l'operetta intitolata *La Rose par Loiseleur Deslongchamps*, ove troverà per esteso il modo di eseguire i varj innesti di questa eterna regina dei fiori.

Chi ha una aranciera tenga le finestre aperte fino a sera innoltrata se il tempo è dolce, onde avvezzare gradatamente le piante racchiuse alla sortita. Si invasano le radici di tuberosa (*polianthea tuberosa*) e si ritirano in luogo riparato. Questi bulbi non si facciano venire da Genova, poichè male si conservano oltre due anni.

Chi avrà avuto delle buone sementi di viola *tricolor*, di quelle dette *Pensées anglaises* le avrà in fiore per tutto il mese tenendole in luogo riparato ed ombroso. Al momento della dispersione dei granellini di semente che vengono espulsi con certa forza dell'ovario, ponga attenzione a raccoglierli sottoponendovi una carta. Se non vorrà che la sua raccolta perda di pregio e le varietà imbastardiscano, non lasci a dimora, ed insieme alle altre quelle di qualità mediocri. Questa è una di quelle novità che la moda sempre capricciosa nei suoi gusti ha fatto trionfare con ragione. Consulti l'operetta di *Ragonot Godefroy* sulle viole inglesi: ivi vedrà la figura di alcune di queste che hanno il lembo della corolla del diametro di uno scudo: io sto garante che nel fatto non vi è nulla di esagerato.

Se non possederà la Magnolia grandiflora, che ben presto coll'ombra e colle radici sarebbe di danno al terreno, il giardiniere però non sarà senza qualche individuo di magnolia Yulan e Soulangeana; alla fine del mese questi superbi arboscelli saranno coperti di fiori olezzanti e vaghissimi. Egli ne prolunghi il godimento col difenderli dalle piogge e dai raggi diretti del sole, mediante una capannuccia di paglia che loro sovrapporrà raccomandata a pali sicuri, ed a tale altezza che non tolga la vista dei fiori.

È tempo in questo mese di invasare i tuberi delle Dalie, ovvero porli a nudo sopra il letamiere, onde favorire la loro vegetazione, e determinare la sortita delle gemme dal collo; quando le cacciate sieno un po'allungate, si divideranno i ceppi lasciando per ogni tubercolo almeno un occhio o cacciata, e si pongano di nuovo o in bacheca, o in altro sito che ne acceleri la vegetazione, onde avere i fiori prima dell'ordinario.

Il sole che vibra i suoi raggi direttamente, od attraverso i vetri di uno stanzone danneggia in questo mese gravemente le camellie; è d'uopo riparare l'azione troppo viva e prolungata con stuole leggiere, con tele o col processo che i Francesi chiamano di *badigeonnage* che consiste nell'imbiancare con calce i vetri, onde togliere gli effetti dell'irradiazione.

Si semineranno alcuni fiori d'autunno in luogo riparato e da poterli ricoprire, come *Gelosia cristata*, *Astri della Regina Margherita* o della China, garofani della China Zinnia, Crisautemi, ec. Volendo avere delle ortensie *bleu* (*hydrongea hortensis*), si potranno

togliere di terra i fusti radicati, e lavati con diligenza, verranno riposti in terra di brughiera purissima, in luogo ombreggiato, tagliandone le cacciate vecchie sopra un occhio vigoroso, e ponendo mente a non danneggiare le radici. Questo metodo è da alcuni chiamato *Secreto mirabile*, e non viene comunicato a tutti ma ai soli adepti.

Fioriscono in questo mese.

L'iride bulbosa.
La fritillaria.
I colchici di primavera.
I narcisi.
Il ranuncolo rosso.
I crocchi di primavera
Il trifoglio palustre.
Le corone imperiali.
Il moly.
I garofani nostrali d'ogni mese.
La calta palustre doppia.
La pulsatilla.
L'epatica.
L'anemone calcedonico, da alcuni chiamato Argemone.
Gli anemoni doppi e semplici
Le giunchiglie semplici.
I giacinti nostrani ed orientali.
Le *primulae veris*.
I ciclamini persiani e color di carne.
La viola bianca maggiore semplice, e quella color di rosa.
Il tlaspidio fruticoso con le foglie di leucoio.
Le viole di marzo, ossia mammole doppie semplici.
I tulipani primaticci.
Le orecchie d'orso.

Per poco di diligenza che siasi usata e nel tener riparati i vasi nelle stanze e coperte le radici de'fiori nella terra; si avrà la fioritura tra le altre anche delle seguenti pianticelle:

Amygdalus persica, fiore pieno (1).
Azalea Indica.
Cerasus avium, flore pleno.
Cheirantus mutabilis, C. Cheiri.
Cornus florida.
Cynoglossum omphaloides.
Dirca palustris.
Erinus alpinus.
Linaria bipartita.
Lonicera tatarica.
Magnolia Yulan, M.discolor, M.atropurpurea.
Magnolia sulangeana ed altre.
Marica caerulea.
Prunus sinensis, flore pleno.
Pulmonaria virginica.
Pyrus spectabilis, flore pleno.
Rhododendrum ponticum.
Ribes palmatum, R. sanguineum.
Soldanella alpina.
Turrilis verna.
Waldstenia geoides (Potentilla d'Ungheria).

Regole per ben coltivare le viole quarantine, le viole di Romagna, le viole gialle, le violette mammole e le viole tricolori.

La prima specie si semina circa alla metà di marzo, quando la stagione buona sia alquanto inviata, senza badare alla luna, cosa non solo puerile, ma assolutamente di nessuna conseguenza. Si sceglierà un terreno pingue ma non soverchiamente, e non troppo sciolto. Ho sperimentato che la preparazione dei semi giova, fosse anche un semplice lisalvio. Appena poste in terra, si coprano, il più egualmente che si può, indi s'irrigheranno con acqua alquanto tiepida, la quale si userà finchè dura il fresco soverchio. Si ripareranno costantemente la notte o con paglierieci o con stuoie. Giunte all'altezza di due dita si traspianteranno. Per me trovai meglio il diradarle, così che ogni pianta rimanga almeno

(1) Le pianticelle da frutto che per essere a fior doppio restano sterili, sono ora proscritte dalla moda. Io però non veggo perchè in un piccol giardino non abbiano a figurare.

cinque once distante dall' altra per ogni banda. Se si trasplantano, subitamente s' irrighino, sebbene piovesse. Quest' irrigazione si replicherà sera e mattina per sei o otto giorni, continuando l'asciutto. Dopo si lavoreranno tutte al piede, accumulandovi un poco di terra. Terminato questo lavoro, da replicarsi in capo a tre settimane, s'innaffieranno. Il lavorare quando il tempo minacci, sarà cosa eccellente. Alcuni le seminano nei vasi alla metà di febbraio, ritirandole la notte al coperto, ed innaffiandole. Passano poi al traspiantamento, da eseguirsi colle massime cautele. Queste primo cure debbono aversi egualmente per far nascere la seconda e terza specie. Le violeciocche quarantine dopple, da alcuni si conoscono, appena mettono il bottone, il quale se è lunghetto e piramidale, indica fior semplice; se è corto ed ovale, fior doppio. Credo inutile l'aggiungere che debbono diradarsi. Avverto solo che è essenziale che trovinsi le piante in luogo bene aerato, e sopratutto che non sieno in un terreno oltremodo pingue, mentre si spossano di troppo, e appena fatti i primi fiori periscono. Eguale avvertenza dee aversi per le viole delle altre due specie. In generale ho osservato che i luoghi piuttosto umidi e massime le pianure, in riva ai fiumi, ed in seno agli orti irrigabili, sono i più convenienti a tutte le specie di viole, che nell'alte pianure e presso ai colli non ben riescono. Le viole di Romagna dette ancora viole di Bagnocavallo, violaciocco rosso, o fior barco, e la violaciocca perenne reggono allo scoperto ne' luoghi meridionali o ben esposti, ed allora nella primavera susseguente alla loro seminagione forniscono superbissimi fiori. Patendo assai il freddo, bisogna piantarle ne' vasi o in recipienti da potersi da quello guarentire. Dicasi lo stesso delle violeciocche gialle doppie. Le semplici reggono ad un freddo un poco più gagliardo, e per terra fanno maggiore quantità di fiori che imbalsamano l'aria. La maniera più sicura di conservare le superbe varietà di queste ultime viole, consiste nel piantarne i rami lunghi un dito, che si spogliano delle foglie inferiori,e se ne seppellisce un poco più della loro metà in vaso pieno di terreno sostanzioso, ma non di troppo. È ridicola cosa il pestare, spaccare in croce, ed insieme lo scegliere il punto della luna.Taluno lo taglia nell'estremità inferiore in croce con taglio verticale o a croce. Fin qui può talora giovare. Ma è ridicolo per tenere aperto il taglio, lo scegliere un giorno a preferenza di un altro, attribuendo ad esso un'azione particolare. Il difetto massimo si è nella troppa vicinanza nella quale da alcuni si pongono questi getti. Tale operazione si fa in primavera, cessata la fioritura. Anche della seconda specie, la propagazione si fa per messo e talli o *getti*, e se ne conservano a lungo le varietà. Circa alle attenzioni da aversi per la raccolta dei semi, vedasi il *Giardiniero avviato* di Filippo Re, ove parlasi di questo articolo in generale. Aggiungerò avere lo osservato che l'avidità di avere fiori è quella che li rende meno belli, mentre troppi se ne lasciano sulle piante, ed insieme è la cagione per cui si mandano a male tanti individui, volendo a forza d'ingrassi sforzarli a produrre. Chi ha pochi vasi di violeciocche doppie, sia della seconda o terza specie, li tenga in inverno sulle finestre, ritirandoli quando fa gelo, ed ogni sera all'imbrunire. Chi ne ha molti, abbia un' aranciera asciuttissima, mentre l'umido è nemico capitale di queste piante, e dia loro aria costantemente quando non gela. Gl' ionaffii solo quando le foglie impassiscono un poco. Sia attento a levare loro i seccumi, e una volta ogni quindici giorni, lavori la superficie del vaso.

La viola mammola, specialmente quella del fior doppio, forma l' oggetto delle cure del giardinieri per averne delle precoci a primavera o delle tardive in autunno. Alcuni in autunno traspiantano *in pane* delle piante che durante la buona stagione tennero a levante, ed irrigarono nella state, e le mettono a mezzodì. Lo riparano gelosamente in inverno, in modo che nè pioggia gelata nè altra fredda meteora le percuota. Per tal modo fioriscono ai primi tepori. Onde goderne in autunno, le irrigano giornalmente passata la metà di luglio, covrendolo, se occorra, in tempo che le percuote il sole, massime so esposte sieno al mezzodì. Ho provati ambedue questi metodi. Il primo mi è riuscito; ma il secondo ha sbagliato molte volte, perchè dipende dal giro della stagione. So vada freddo l' autunno,

le cure passate sono vane. Talora ne ho avuto per Natale. A conservar le doppie rendesi essenziale di togliere le scempie che si trovano per caso nel giardino, mentre non havvi cosa più facile che il vedere quelle, attesa la vicinanza delle seconde, in breve divenire semplici. Si leveranno le catene che vanno producendo, e si darà loro terra al piede in autunno. Si traspiantino ogni quarto anno in autunno. Ma avvertasi che le traspiantate il primo anno poco o nulla fruttano: onde il traspiantamento non va fatto tutto ad un tratto.

Le viole tricolori, che i Toscani chiamano *suocera* e *nuora* amano l'ombra; terreno assai sostanzioso e non molto umido. Al sole ed in terra secca hanno men bel colore. Seminansi in autunno ed in primavera. Spesso però rinascono senza seminare.

Particolarità relative alle quarantine e viole tricolori.

Viole quarantine (*Cheirantus annuus*). Venti e più sono le varietà di cui il commercio è in possesso, ma le principali sono la rossa, la bianca, la pavonazza, la carnea, l'oscura, la rosea e la violetta chiara. Onde avere bei fiori doppi la più diligente attenzione si ponga alla qualità de'semi: essi non devono essere raccolti sopra piante che vegetino solitarie o in mezzo ad altre quarantine a fiori semplici: deve avere non meno di due anni di età, ed essere conservato in questo tempo di riposo maturo entro la sua guscia (*siliqua*) e, deve essere maturato sulla pianta. Ad Erfurt città della Sassonia, celebre per il gran commercio che se ne fa, se ne trovano degli stabilimenti che ne forniscono in copia, e di qualità eccellente: ad alcuno di quelli si potrà far ricorso da chi non avesse persone sicure cui rivolgersi.

Per averne in fiore in tutta l'annata, è bene praticarne la seminazione ad epoche diverse. In settembro si possono affidare alla terra, per ripiantarle in ottobre in lettorino, ove passeranno l'inverno e si avranno fiorite in marzo. In gennaio si potranno pure seminare in vasi posti in aranciera vicino alle fiestre, così pure in marzo, e non prima di aprile si potrà seminarle all'aria aperta. Replicando le seminazioni si potranno aver fiorite fino ai geli. È buona regola il coprirle poco ed inaffiarle di spesso ma assai parcamente, guardandosi bene dal lasciarle ismilzire, perchè ciò le condurrebbe a perdita sicura. Quando hanno messe le due seconde foglie, si traplantano a due a due in vasetti separati od in cassette alla distanza di 3 pollici l'una dall'altra. Si guardi bene a non guastare le radici nel traplantarle; si rincalzano di terra le tenere pianticelle, e dopo il trapiantamento s'innaffino e difendansi per alcuni giorni dal sole.

Viole del pensiero (*Viole tricolor grandiflora*). Chi cercasse col nome di suocera e nuora le viole dette *pensieri inglesi* o vivaci, al presente sarebbe oggetto di derisione. Tanto sono lontane da quelle che la coltura ha migliorate, quanto un uomo delle selve dell'Australia è diverso da un Parigino azzimato. I Pensieri inglesi sono fra i fiori prediletti dalla moda, quelli che compensano con più larga generosità delle suo fatiche il fiorista: esso riunisce all'eleganza delle forme, alla varietà infinita delle tinte una fioritura che ben secondata dalla coltivazione si mantiene tutto l'anno. Il suo prezzo in paragone di altre piante di moda è assai tenue, e la facilità che presenta la sua coltura lo fa ricercaro da tutti.

Un bel pensiero vivace deve avere il lembo della corolla ampio, vellutato e ben tondeggiante: conviene altresì che la parte interna che si chiama volgarmente maschera, sia prominente e ben disegnata e che i colori sieno distribuiti con bell'accordo nei petali inferiori e laterali, i superiori essendo quasi sempre di un color solo. I fiori arlecchinati devono essere egualmente da un lato che dall'altro dei petali, ed i petali interamente bruni devono riunire oltre agli altri pregi un velluto più morbido. Queste qualità sono essenziali per fare una scelta collezione, ma siccome sarà questa una cosa assai difficile dovendo essa riunire tutte le varietà che sono moltissime, così io mi contenterò di accennare

in succinto qualche regola generale per la loro coltivazione. I pensieri a grandi fiori si moltiplicano col mezzo della seminazione; si scelgono per portagrani i fiori più grandi e che offrono qualche bizzarra variazione. I granellini quando sono maturi sono lanciati con una forza espulsiva sila distanza di più di un metro, e perciò è assai difficile farne completa raccolta. Alcuni coprono le capsule con un sacchettino di carta prima che maturino, ma altri con miglior accorgimento uno o due giorni prima che l' ovario si apra e disperda le sementi, ne distaccano le capsule e pongonle a seccare. Si conosce che i semi sono maturi quando il ricettacolo che le contiene è gonfio, e lo stelo su cui si reggono, da curvo che era innanzi si pone in una posizione verticale: questo indizio non fallisce. A mano a mano che maturano si seminano dal finir di giugno fino allo spirare dell' agosto e si coprono con moderazione. Le pianticelle si trapianteranno di lì a un mese, ed un'altra volta dopo il secondo mese onde rendere più attiva con tal mezzo la loro vegetazione. Questa pianticella ama i luoghi freschi e prospera meglio in piena terra che ristretta ne'vasi. Essa è interamente rustica, e sfida così il rigore dell'inverno come i repentini passaggi di temperatura, e le variazioni atmosferiche che tanto dannosamente rifluiscono sugli altri vegetali. A chi si farà ad esaminare la delicatezza delle sue parti e la sua organizzazione erbacea recherà stupore tanta vitalità: ma il calore le è nemico capitale, che ne altera la vivacità delle tinte e le riduce languide e senza energia. Perciò la stagione che meglio si presta è la Primavera quando non corre soverchiamente asciutta.

In settembre si potrà moltiplicarne le varietà distinte, col mezzo delle taglie; operando sopra parti munite di qualche radice anche minima. Questo è il mezzo più sicuro per mantenere intatta una bella varietà: i semi spesso mancano e la pianta è soggetta a degenerare. Qualora venga abbandonata a se stessa, quattro soli anni bastano per farla ritornare al suo tipo primitivo. Le espressioni sopradette: *Spesso rinascono senza seminarle* saranno applicabili alle viole che formavano una volta i sospiri degli amanti: queste si lascino pure al loro posto in onore degli Arcadi di buona memoria. Le viole vivaci, varietà della *viola tricolor* delle quali abbiamo tenuto discorso, sono di corolla così dilatata ossia di fiore così grande che uno scudo postovi sopra, bene spesso non le ricopre per intero.

Chi più desidera, consulti Ragonot-Godefroy nel suo opuscolo, *La Pensèe*, *son histoire et culture, chez Audot* 1844.

Lavori da farsi in aprile.

Verso la metà del mese si seminano alcune specie di semi americani, affricani, indiani, ec. Molte specie di mimose sensitive, gelsomini e altre pianti simili.

Si distruggono gl'insetti che sono sopra i garofani e altre piantine, prima che si propaghi la loro prole.

Si piantano i piccioli talli dei garofani a far radici, i rami del leonuro, i rami ed i talli delle viole gialle, altrimenti bastoni d'oro, i rami ed i talli dei tlaspi, i rami dei gelsomini selvatici ec.

Si seguita a far dei margotti a quelle piantine che preme di moltiplicare; si governano i garofani con un letame composto e ben macero, si seguita a difender dal sole e dalle acque i fiori dei giacinti; si mettono in luogo ombroso e ben disposti i vasi dei ranuncoli persiani, detti *roselline*, per quivi dovervi fiorire; e dopo la loro fioritura si rimettono al sole per maturare o granire le radiche.

Si pulisce il giardino dall'erbe inutili, che in questa stagione copiosamente nascono.

Si comincia a mettere dei sostegni ai garofani, per allevarli dritti, fermandoli al medesimi con dei giunghi.

Altri lavori di somma necessità.

Si continua la propagazione per radici delle piante erbacee come *astri, vergho d'oro, Phlox, Iridi, Crisantemi, Centaurce, Licuidi, Monarde, Aconiti* ec.

Come puro si seminano nelle aiuole le piante annue di bella apparenza e fiori scelti, p. e. *Gilia capitata, G. Achillaefolia, G. Tricolor, Ipomopsis elegans, Lastenia glabrata, Nemophyla insignis, Phacelia tenacetifolia, Silene pendula, Madia elegans, Mesembryanthenum cristallinum* (erba ghiacciuola).

Tanto nella semina come nella divisione dei ceppi si dia l'innaffio in copia, scegliendo una giornata acconcia, e in cui il Sole non sia di troppa forza. Circa alla metà di questo mese si pongono in terra i tuberi delle Dalie, tanto di quelle che saranno già luvasate ed in piena vegetazione, come delle altre che riposano sulle tavolette asciutte della stanza. La terra che loro si addice meglio d'ogni altra, è una terra normale non troppo sciolta e nemmeno pingue. Poste in terreno ricco di materie organiche decomposte, lussureggiano nel fogliame, ma sono misere di fiori: l'eccesso contrario sarebbe egualmente dannoso. Si correggerà la tenacità della terra con della sabbia viva nella proporzione di un sesto. Non si lasci più di un sol occhio per ogni tubero, così la pianta rimarrà vigorosa e dovendo essere in seguito sostenuta da un tutore, si potrà farlo con più comodità se la Dalia non avrà che un solo fusto da essere assicurato. Non si abbondi troppo di acqua prima che sieno comparsi i fiori. Le più belle varietà si tengano in luogo separato, e ove meglio possano trionfare. La seminazione delle Dalie si fa in questo mese. Si piantano puro in questo mese le Eritrine del Brasile, che in novembre si saranno levate da terra e posto in luogo asciutto. Le varietà più pregevoli sono; la Cristagalli, e la Andersoni. Il terreno però non sarà mai ingrassato a sufficienza, e meglio si preparerà la terra con concime spento, più meravigliosa ne sarà la fioritura, che comincia col maggio per cessare all'ottobre.

Chi non tiene collezione, ma solo possiede pochi vasi di *Petunie, Phlox, Salvia splendens etc.*, può formare nei luoghi vicini all'abitato e più in vista, dei vaghi gruppi, delle macchiette isolate, delle ceste ripiene di questi ed altri fiori dello stesso merito. A tale scopo si prestano le *Verbene*, i *Phlox*, le *Cinerarie*, la *Salvia patens*, gli *Habrotamnus* e in generale tutti i fiori che si succedono con non interrotta fioritura.

In questo mese converrà pure irrigare con generosità le Peonie, quando saranno in fiore; e per godere più a lungo della loro bellezza sarà bene coprirle dai raggi solari troppo vibranti, con tela tesa ad una certa altezza: questa precauzione si usa pure per le bulbose, di cui si vuol prolungare la bella fioritura come tulipani, giacinti ec.

La vegetazione si rianima dovunque: io penso che questo sia il tempo più propizio per procedere al cambiamento dei vasi per le pianticelle che ne abbisognano. Le opinioni su questo ponto sono discordi: v'ha chi invasa in estate; i più lo fanno in settembre. Per regola generale non conviene però fissare una data stagione, ma eseguirlo quando le radici ne hanno bisogno. Si scelga di preferenza una giornata coperta e non ventosa, e sia copiosa l'irrigazione; si abbia riguardo che il foro di scolo non sia otturato onde l'acqua non si fermi a danno delle radici capillari, che in breve marcirebbero, e la pianta perirebbe senza scampo. Si cerchi di non danneggiare le radici o alla più trista di farlo meno che si può: se sono troppo fitte e debbono essere smozzate, o come dicono i giardinieri rinfrescate, si faccia ciò con diligenza e con un ferro di taglio acutissimo onde evitare di stracciarle e lacerarne le fibre: sarà però sempre meglio ove si possa tralasciare questa operazione che è spesso pregiudicevole. Si tolga il tronco del paletto o verga che serviva di sostegno e che per essere infracidito è rimasto fitto nella terra del vaso: il suo contatto colle radici è loro dannoso.

In questo mese sono a temersi le brine: è d'uopo prevederle onde non lasciarsi sorprendere. Le notti serene inoltre cagionano quei dannosi effetti segnalati sotto il nome di

luna rossa dalla gente ignorante.La luna non vi ha nulla a che fare: le cause però ci sono tuttora incognite di questo pernicioso effetto che si manifesta sulle cacciate tenere dei vegetali.

Terminata la fioritura del Ribes come il *rubrum, palmatum*, etc. si taglieranno onde mettano nuove cacciate per il venturo anno,e loro si toglierà tutto quel legno vecchio che sarà conveniente per rinnovare la pianticella, la quale per tal modo si manterrà sempre in vigore. Il *ribes palmatum* è affatto rustico ed i suoi fiorellini gialli ed odorosi imbalsamano l'aria di esalazioni deliziose: il *ribes sanguineum* al contrario non prospera che in terreno convenevolmento concimato, patisce per l'umidità soverchia, e non ha fiori odorosi. Si ritirano le camellie in luogo ombreggiato verso la fine del mese, ma siffattamente che l'aria circoli liberamente intorno a tutte le parti della pianta. Si osservi se alcuna intristisse;e tosto si esamini lo stato delle sue radici levandola dal vaso, sostituendovi altro di più capace dimensione, ponendovi ciottoli e sabbia sul fondo so l' umidità vi si fermasse, ed assicurandone il tronco con paletto adattato.

Chi volesse procurarsi dei legami per le pianticelle delicate come *garofani, violeciocche, geranii*, etc.potrà usare un metodo statomi indicato da un valente fiorista e che io non trovai in uso che presso di lui, malgrado la somma utilità che presenta. Esso consiste nel levare alle *fragole ananas* i fili o *coulanis* che servono per la loro moltiplicazione; questi si riuniscano in mazzi o piccoli fasci e ponganai a seccare. Al momento di servirsene si facciano macerare per un ora, o tale è la loro tenacità che resistono ad una tensione che parrebbe sproporzionata al loro volume. Usandone in luogo dei salici e ginestro si ha il vantaggio che non danneggiano i fusti delle pianticelle, e non oppongono resistenza ingrossando la pianta per cui il loro uso mi parve assai convenevole. Messi insieme a più doppi possono servire a legare le Dalie e gli arbusti più forti. A quest' uso i nostri giardinieri adoperano il libro o scorza interna del *Morus Papyrifera*, ma è difficile averlo di buona qualità.

Se la fine del mese sarà secca e calda potrà levare i *Cactus* dai loro vasi e porli in terra all' aria libera secondo il metodo del Prof. Berg di Borlino. Questo consiste nel preparare un fondo della spessore di 2 once che si riempie di ciottoli, e vi sovrappone della buona terra per 4 once d' altezza. Si visitano prima di piantarli tutte le radici, e si tolgono le parti guaste: essi formeranno nuove radici a capo di poche settimane. Si allarghino le radici, e si dia loro spazio bastante per estendersi: in terra la loro crescinta è più vigorosa che nei vasi. Dal momento della loro piantagione devono essere adacquati in gran copia in modo che la terra ne sia satura: questi innaffii verranno continuati fino a settembre, e in questo intervallo non si darà loro alcun riparo nè contro la pioggia nè contro il sole: essi restano all'aria libera giorno e notte. In questo stato la loro vegetazione è straordinaria: quasi tutti metton fiori ed alcuni abboniscono i semi. M. Berg parla di una *mammillaria longifolia* che non ostante l' esposizione al Nord raddoppiò di volume in due mesi. Alla metà di settembre si invasano, avendo gran diligenza di non ledere le radici nel cavarle di terra. Si lascino esposti all'aria onde prosciughino completamente, indi ripongansi in una stanza chiara esposta al sud: ivi si lascino sopra tavolette senza mai dar loro acqua fino alla vegnente primavera. Guai però se la stanza peccasse per l' umido. L' aspetto languente che alcuna prendesse non devo punto inquietare: si abbia la mira che l'ambiente sia tra i 4 quattro gradi e gli 8 sopra il gelo. Si potrà di quando in quando accendere un po' di fuoco se la temperatura lo richiedesse. Alla primavera come appena si manifesta il primo sintomo di vegetazione, si bagnano leggermente con acqua che il sole abbia raddolcita, e questa loro ridona un aspetto florido. Si accostumano gradatamente all' aria; si bagnano più di spesso e più copiosamente a misura che s'avvicina il tempo di porli in terra per trattarli come abbiamo indicato. Per quanto paradossale possa sembrare questo metodo, ha in suo favore l'appoggio dell' esperienza, e merita certo la pena che venga coun·

sciuto da tutti, se in Germania, ove il clima non offre le risorse che abbiamo noi, è adottato con successo. L'estendermi più a lungo sarebbe fuor di proposito: ma lo consiglio questo processo che mi sembra basato sulle più certe teorie che presenta la fisologia del genere *Cactus*, ed appoggiato all'autorità di valenti pratici.

Fioriscono in questo mese

Gli asfodeli.
Le iridi bulbose.
Gli emodattili.
Il giacinto botroide, o sia muschio greso.
I narcisi.
Il ceruleo languido del *Clusio*.
Il bianco.
Il rosso.
Il giallo.
Le corone imperiali.
I crocchi.
Le giunchilie.
Le viole mammole doppie.
Le fritillarie.
I cinque giacinti sicilati di Costantinopoli.
I giacinti belgici.
La viola bulbosa pratense doppia.
Il ciriegio dal fior doppio.
I gigli giacinti.
I garofani nostrani d'ogni mese.
L'elleboro con le foglie di rannuncolo e fior giallo.
I giacinti orientali.
Le *primulae veris* arborce.
L'*auriculae ursi*
I ciclamini.
L'antiocheno.
L'orientale del cornuto.
I ranuncoli rossi.
Gli anemoni doppi e semplici.
L'anemone calcedonico chiamato da alcuni Argemone.
Le viole doppie e semplici di varie specie.
La viola bianca maggiore semplice, e quella color di rosa.
Le viole di tre colori di varie specie.
Le bellidi.
Le calendule.
Il lilac alla fine del mese.
I gelsomini bianchi e gialli nostrani.
Lo sparto dei fior bianco.
La pseudo-acacia.
La calta palustre doppia.
I tulipani.

Fioriscono in questo mese le piante così dette di Brughiera e che furono riparate dai geli con foglie secche, quali sono, i Rododendri, le Azalee Americane, le Calmie, le Andromede, così pure le Camellie in piena terra. E in oltre la Rosa Banksiana:

Anagallis fruticosa.
Arabis verna.
Arum muscivorum.
Anchusa sempervirens.
Calendula perennis, C. officinalis.
Clianthus puniceus.
Centaurea americana.
Coronilla emerus, C. Glauca.
Crataegus oxyacantha flore coccineo (spino bianco a fiore scarlatto).
Dendrium buxifolium.
Drada pyrenacia.
Epimedium alpinum.
Glicine sinensis.
Lamium orvala.
Lunaria annua.
Mahonia aquifolium, M. fascicularis, M. repens.
Myosotis palustris (Non ti scordar di me).
Monsonia speciosa.
Philadelphus coronarius.
Paeonia arborea, moltissime varietà.
— papaveracea, idem.
Polygonatum vulgare, (Sigillo di Salomone).
Reseda odorata (miglionetto, mignonette).
Spartium junceum.
Syringa persica, S. rotomagensis etc. (serenella).
Trillium sexile.
Verbena aubletia.

Regole per la coltivazione dei garofani.

I Toscani, presso i quali si coltivano in maggior numero, forse più che altrove nell'Italia le varie sorte di garofano domestico, le chiamano generalmente co'nomi di *viola*, *violo* e *violina*, e meno di frequente GAROFANO, GHERROFANO, GROFANO colla Crusca, o *garofolo*. I giardinieri li dividono in due classi, cioè in *garofani in calici* ed in *garofani da carta*. I primi conservano sempre il calice nello stato suo naturale, ma gli altri lo hanno soggetto a fendersi inegualmente, per cui uscendo i petali, viene costretto il giardiniere a tagliare destramente la porzione del calice rimasta intera, ed insinuare fra essa e i petali una carta per sostenerli. Ciò serve a trarre miglior partito da tali fiori, che diversamente rimarrebbero poco gradevoli. Queste due classi da altri si estendono a cinque.

1. GAROFANI, che non hanno che cinque petali, diconsi volgarmente *violine da cinque foglie* in Toscana, e *garofani* similmente *da cinque foglie* in Lombardia. Tutti variano di colore bianco, rosso e giallo nelle diverse loro gradazioni. Notisi che il garofano nero, che da alcuni si dice esistere, non è che un fiore tinto di un rosso il più oscuro. Si sa che il nero non trovasi ne'petali de'fiori. Questa sorta non serve che per coglierne i semi, e ben di rado veggonsene nei giardini.

2. GAROFANI SEMIDOPPI. Hanno assai più di cinque petali, e conservano le parti della generazione, e danno semi fecondi, i quali dagli amatori si prescelgono per moltiplicare le specie.

3. GAROFANI DOPPI. Di rado fanno seme, mentre gli organi maschi sono convertiti in petali o foglie, di cui abbondano in modo da far talora crepare il calice. Il fiore ha circa due dita di diametro.

4. GAROFANI STRADOPPI. Sono i *crevarts* dei Francesi. Questi hanno il calice crepato, le foglie o petali col gambo lungo e stretto, e col lembo molto largo, e per lo più frastagliato. Nel centro hanno un secondo calice da cui sbuccia un altro fiorellino colle foglie assai più corte. In Lombardia li diciamo *creponi* questi garofani, e son belli di rado senza la carta che serve a dar loro risalto. Le tre prime presso i veri amatori hanno la preferenza, e l'ultima cioè:

5. GAROFANO PROLIFERO. Dal centro del fiore sollevasi uno stelo sul quale sta un altro picciolo garofano. Questa varietà non dura molto; ma da alcuni è riputata pregevole sopra ogni altra.

È impossibile ed egualmente inutile il formare un catalogo delle varie sorte di garofani, che variano nel nome da luogo a luogo, e sono troppo bizzarramente nominati. Il colore e le combinazioni dei tre che si veggono in questi fiori, ne stabiliscono le divisioni. Molti preferiscono i gialli in calice, massimamente se screziati di rosso.

Si è scritto assaissimo intorno al miglior modo di coltivarli. Chi volesse raccogliere i diversi precetti formerebbe un volume di non picciola mole. Credo per altro che chi praticherà attentamente quanto son per dire, otterrà de'bei garofani senza aver ricorso agli autori. Il punto essenziale sta nella scelta del luogo. Chi ha il giardino in aria sempre più tendente all'asciutto che all'umido o, come dicono, sottile e purissima, non potrà mai lusingarsi di avere dei garofani, ma gli avrà di colore più carico. Questi amano l'aria grossa, cioè inclinante all'umido. Così veggiamo i più belli in riva al Po ed alle basse. Celebri sono i garofani di Firenze. Ma le nebbie dell'Arno, cred' io, loro giovino assai. Ho sempre osservato che dal colle alla pianura, quanto più si scende, tanto più belli, nutriti, se non forse un po'meno vividamente coloriti, spiegansi i fiori. L'esposizione che ho trovato loro più conveniente, si è un perfetto levante. La terra è il secondo oggetto da aversi presente. Scelgasi della terra migliore da orto, da canapaio, o levisi da un prato rotto, monda dai sassolini, ma non troppo fina. Vi si mescoli un terzo di vinaccia ma che non abbia meno di

due anni. Prima di piantarvi i garofani si lasci sei mesi a riposare, cioè autunno ed inverno. Ogni altra composizione o è inutile, e non serve che ad accreditare la ciarlataneria dei giardinieri; o può essere pericolosa alla salute dolla pianta, massime se troppo carica di concime. Alcuni piantano i loro garofani in vasi pieni per la metà, ed anche più di vinaccia, sovente mal condizionata. Ottengono talora de'fiori belli: ma le piante invecchiano subito, e non di rado, massime in anni di estremo caldo o asciutto, periscono durante la fioritura. Le margotte ed i getti non riescono bene. Si vuol troppo, e succede che si perde tutto. Consiglierò sempre a seminare ogni anno del garofani. Si riservino alcune piante pei semi, togliendo i fiori deboli, posti in alto o troppo fitti, e conservando quelli ai basso e meglio nutriti. Si legga nel *Giardiniere avviato* di Filippo Re, quanto si dice sulla fecondazione artificiale, ed adoperisi un tale metodo, come si fa a Firenze. Per tal modo si sarà sicuri di ottenerne delle bolle varietà. Si seminino metà a settembre e metà al seguente marzo. Si conservino discretamente umidi. Quando avranno otto in dieci foglie si traspiantino distanti sei pollici avvertendo di non toccare per nulla le radici. È il massimo degli errori lo sminuirle, il tagliarle, e peggio lo strapparle. Si terrà conto delle specie doppie, e si getteranno le scempie, salve alcune piante pel seme. Chi avrà procurato di fecondare artificialmente i fiori, avrà il vantaggio di migliorare sempre le sue specie. I garofani più accreditati si tengono nei vasi. Questi non dovranno essere nè troppo vecchi perchè soggetti alla muffa, nè troppo nuovi, perchè massimo traspiantando a marzo cagionano loro la malattia del fuoco. Sia la terra piuttosto tendente all'asciutto che al bagnato. Debbono le piante tenersi prima del traspiantamento, asciutte anzi che no. Si traspongono in marzo o in settembre, e sempre *in pane*, giacchè è pericoloso, o certo ritarda la vegetazione, il cavarle, come si fa spogliandole di tutta la loro terra. Se però vi sieno troppe radici, o abbiano sofferto, con un tagliente ferro, e mai colle mani, si recideranno. Si prema la terra intorno alla pianta, che non dovrà mettersi troppo bassa nel vaso. S'inaffieranno leggermente. Se sieno traspiantate *in pane* potranno anche al momento del traspiantamento lasciarsi al sole. Se no, si terranno ad un perfetto settentrione otto o dieci giorni per assicurarsi che siensi rinvigorite.

Sempre, fuorchè ne' geli e durante la neve, si lasceranno esposte all'aria aperta. In estate quattro o sei ore di sole bastano loro. Amano l'aria più che il gran sole, che le fa perire. In inverno, e sulla fine d'autunno, e ne' principi di primavera si lascerà che lo godano più a lungo. Le irrigazioni in questo tempo sieno assai rare. È vano il tentare con inuaffii composti di rendere più belle le diverse sorte. Bensì gioverà loro il tenerle monde tanto dai seccumi, quanto dalle foglie cattive. Solo sarà bene il distinguere que'vasi che più presto asciugansi, da quelli che ritengono più l'umido ed unirli, onde essere più avari d'acqua con questi che con quelli.

Non ostante tutte queste cure, alcune piante languiscono o fanno deboli produzioni. In aprile o ai primi di maggio si taglieranno loro gli steli maestri, sottili o mal fermi, tagliandoli a mezzo l'ultimo nodo rasente il ceppo; si lasceranno alcuni giorni all'asciutto, e così si risaneranno. Quando avranno messi bottoni, si avrà la diligenza di levare tutti i superflui, lo che si dedurrà dalla forza della pianta, onde non lasciarne troppi, o soverchiamente spogliarli. Si leveranno sempre alternativamente. Se alcune piante, talora troppo vigorose, minacciano di vestirsi di fiori a segno di spossarsi irreparabilmente, lo che non è difficile a conoscersi, si caveranno dai vasi, si taglieranno tutti gli steli, lasciandone uno solo, e seco si reciderà la metà delle radici; si ripianteranno, e le avremo salve. I garofani amano in estate spesse, ma discrete irrigazioni. Siccome importa moltissimo propagare le specie più rare, così conviene margottarle o piantarne i getti. Si margottano in due maniere. Si scelga il ramo che vuòlsi far servire a quest'operazione. Se gli levino tutte le foglie; poi si tagli in un nodo orizzontalmente per metà, facendo il taglio obbliquo; indi s'insinui entro un'imbuto o cornetto di latta. Si riempia di terra, alla quale potrà aggiungersi

un poco di terriccio di vecchissima vallonea o terriccio di salcio o segatura di legno, ma ridotto il tutto a minutissimo e ben scomposto letame. S'innaffii come il vaso, avvertendo che la terra non esca dall'imbuto. Altro metodo viene usato nelle piante che hanno al basso lunghi rami. Questi si caricano e si coprono di terra, forzandoli a stare abbassati con una forcelletta di legno. Si tagliano come sopra. In tre settimane o un mese per lo più spuntano le nuove radici. In autunno si possono mettere ognuna nei vasi. Si margotta terminata la fioritura. Usano non pochi di piantare i *getti*, o piantoncini, cioè i germogli. Li tagliano alcuni in croce. Altri gli spaccano e vi pongono chi un granello di biada, chi un sassolino, ecc. Tutto ciò è inutile. Quello che è necessario si è, che il fondo del getto sia tagliato o a coda di rondine, o pure orizzontalmente, ma con taglio netto, e che il ramo sia sano, ben conformato, e soprattutto maturo, cioè non troppo giovane. Se vi sia un po' di vecchio ceppo, riescono meglio. Li seppelliscono sino al cuore, e tagliano tutte le foglie lasciando intatte soltanto quelle di mezzo che involgono le speranze della nuova produzione. Si tengono riparati dal sole nei primi dì; poi vi si espongono bel bello, e soprattutto bisogna essere moderati nell'innaffio. Si usa tal maniera di propagare i garofani in aprile ed in settembre. A me riescirono sempre meglio le margotte, le quali si fanno alla fine di giugno, cioè circa per *S. Giovanni*, e sono barbicate in ottobre. In generale queste danno piante più vegete. A guarentire i garofani dalle malattie od insetti che li tormentano basterà praticare quanto si è detto su tale proposito. Siccome però le forbicette sono quelle che più offendono questa pianta, alcuni consigliano di tenere i vasi sopra una scalinata, isolandola e ponendone i piedi sopra basi esistenti in mezzo a' vasi pieni d'acqua. Anche coll'innesto si propagano. Ma non riesco sempre bene. Gl'innesti del garofano sul cavolo, sulla rosa ecc. sono cose ridicole, o produzioni molto effimere. Ecco il risultamento delle mie osservazioni fatte anche dopo che più non coltivo fiori. I garofani meglio riescono all'ombra che al sole. Per tre motivi principalmente periscono; 1.° pel troppo concimare, 2.° per la troppa acqua, e 3.° perchè si lasciano maturare troppi fiori. Si letaminino meno con materie non tanto grasse; si risparmi l'acqua; si diradino i fiori, e si tengano le piante *a bacio*.

Altri cenni sui garofani.

Garofani (*Dianthus caryophillus*). Il Garofano è il fioro di tutti il più popolare. Esso brilla sulle terrazze di marmo del facoltoso, come sul davanzale della finestra poveretta. Il passare a rassegna tutte le classificazioni proposte o rigettate, mi chiamerebbe troppo lungi dallo scopo; dividerò solo il garofano dei fioristi seguendo il Barone Ponsort in tre grandi sezioni:

1. I Fiamminghi.
2. Le Fantasie.
3. I comuni.

Queste categorie si dividono in altre tribù di cui io non farò verun cenno.

Il carattere che distingue a preferenza i fiamminghi, è quello di non avere le foglie del fiore (petali) frastagliate u seghettate, ma ben arrotondate e regolarissime: oltre a ciò devono avere un fondo di bianco purissimo ed essere segnati nella loro lunghezza da colori ben distinti: il calice non deve fendersi all'epoca della fioritura.

Le Fantasie sono vaghe e non caratterrizzate che per la loro bizzaria.

I comuni è inutile descriverli, essendo che quasi tutti trovansi nelle nostre coltivazioni, e che meritano di certo qualche predilezione per l'aroma soavissimo che spandono e per la facilità di coltivarli. Ma le collezioni veramente scelte in Francia ed in Olanda, non contengono che fiamminghi de' quali è assai scarso il numero, ed infiniti gli ostacoli che si oppongono alla loro perfetta conservazione. È d'uopo far ricorso ai paesi che ne fanno

esclusivo commercio, e che di rado si privano delle qualità veramente meritevoli per spedirle altrove. Gli Inglesi coltivano a preferenza i bizzarri o le fantasie; nei loro cataloghi se ne trovano registrate fino a 350 varietà divise per serie che aumentano ogni anno delle nuove conquiste ottenute colle seminazioni. È il garofano fra tutti i fiori quello che esige maggior solerzia e più costante, perchè i semi non ne perpetuano le varietà, e queste ad onta delle più minute precauzioni degenerano in breve senza causa apparente, nè sempre giova il riprodurle con margotte o taglie.

I garofani semidoppi danno sementi fertili ma in iscarsa quantità, e costano assai. Nel Belgio la buona semente del vero garofano fiammingo vien valutata un franco ogni granellino: è bensì vero che se ne trova pochissima in vendita, essendo questa coltura l'affare di ricchi dilettanti che fanno cambi tra loro e poca cosa mettono in commercio. La semente di garofani conserva le sue proprietà per anni, se venga chiusa ermeticamente in un'ampolla e sottratta alle vicende dell'aria. Nell'ultima metà di Aprile si affideranno i semi alla terra in vasi che si porranno all'aria libera, in situazione non soleggiata e ventilata: seminando in piena terra si corrono rischi maggiori: perchè nella età prima teme il garofano gli eccessi di umido e di calore, dai quali è più facile difenderlo se è in vaso. Si copriranno di un solo centrimetro di terra ben vagliata e resa eguale: questa si coprirà con uno strato di paglia, onde impedire che si dissecchi, e venga facilitata la germinazione, la quale apparirà dopo una settimana. Appena se ne avrà indizio si tolgano le coperture e si usino gli innaffii con maggior frequenza. Le pianticelle verranno ripiantate quando avranno messa la loro sesta foglia o quando avranno toccata l'altezza di 7 a 8 centrimetri. Allora il garofano richiede esser difeso dagli acquazzoni, e da'colpi troppo vibranti del sole, sopportando in inverno il freddo benchè rigido purchè sia esente di umidità; il disgelo gli è però oltre ogni dire dannoso e non si può tenerlo fuori dall'aranciera quando l'aria passa da uno stato di temperato calore ad un abbassamento sensibile. Un freddo anche rigido purchè equabilmente mantenuto permette al garofano la sortita dallo stanzone. I garofani di semente danno fiori al secondo anno: ed allora si fa la scelta, si gittano i semplici e quelli che mancano delle qualità volute. I garofani comuni ben coltivati vegetano bene per 4 o 5 anni, e si riproducono per getti. Come abbiamo indicato sopra, i floristi di collezione distinta non coltivano i garofani pellegrini, creponi, veronesi ecc., ma ne tengono però frammisti alcuni sopra le gradinate ove brillano le fantasie ed i fiamminghi. Ciò per economia; quando qualche gentile visitatrice va in estasi sopra il bell'aspetto di quei fiori, l'Inglese onde impedire che venga svelto l'oggetto delle sue predilezioni, spicca dal gambo un garofano stradoppio ed olezzante, ma coi petali frastagliati e male strisciati o puntati di rosso, e l'offre in segno di amichevole congedo. Ai garofani, de' quali si ha a cuore la perfezione, non verranno lasciati tutti i bottoni da fiore; ma loro se ne conserveranno sole 4, o 5 e il fusto si raccomanderà ad un tutore. La terra dei vasi sia bagnata, ma non sommersa nell'acqua, e questa sia carica di principi animali e vegetabili ben decomposti. Quando un garofano in vaso intristisce senza che n' appaia la cagione, gioverà porlo in piena terra, e smozzare la cacciata del centro quando spunterà: da questa dovendo sorgere il fusto che porterà il fiore al quale converrà rinunziare, o così la pianticella prenderà forza, e darà al piede una quantità di rampolli, che potranno servire per propagarla. I Garofani sono infestati dalle forbicine o forficule, che distruggonsi ponendo presso al tutore dei cornetti di carta ove rifuggite si prenderanno alla sera e si distruggeranno. Nell' inverno si adacqueranno appena a sufficienza, onde venga impedito il disseccamento della terra, ed anzichè confinarli in un serbatoio non abbastanza ventilato ed arioso, si preferirà abbandonarli all' aria libera.

Sul modo di eseguire la fecondazione artificiale dei garofani, veda il Giardiniere quanto dice il Ponsort, nella Monografia citata più sopra, e se si sente l'animo di eseguire quelle minute cautele ivi indicate, ma che pur sono di necessità assoluta, dica pure esser egli

chiamato dalla natura ad esercitare l'arte del florista, e vi si adoperi, che io glie ne assicuro il pieno successo.

Opere da farsi in maggio.

Tornata la brillante e deliziosa stagione del nuovo maggio, si tiran fuori dalle conserve le piante dei mugherini, del gimè, gelsomini azorici, gelsomini gialli odorantissimi, ec. e si portano ad adornare il giardino, come pure si mettono fuori tutte le piante esotiche, potandole e ripulendole da qualunque seccume.

Si governano tutte le dette piantine con un letame composto, ben macerato, e si mutano tutte quelle che ne hanno bisogno.

Si seguita a mettere i sostegni ai garofani, rilegarli, e levar loro i talli e le bocce superflue, acciò vengano i fiori più grossi e più belli.

Si piantano in terra tutti i fiori da estate e d'autunno, i garofani e garofanine di Spagna, ed altri fiori simili: s'innaffiano subito piantati, e poi quando ne hanno bisogno, di mano in mano.

Bisogna stare attenti alla maturità dei semi, come sarebbe dei gerani, dei leucoi, dei tlaspi, ed altri primaticci simili raccorli, e metterli in casa.

Verso la fine del mese si comincia a levar di terra le radiche dei rannuncoli, di qualche giacinto e tulipani, e asciugarle, per poi riporle nel luogo destinato a quest'uso.

Si tosano i parterri, le cerchiate, ec., e si mette tutto in buon ordine e pulizia.

Si ritirano in luogo ombroso quei garofani che cominciano a fiorire, e si difendono dal sole e dalla pioggia, acciò non vengano guastati i loro fiori.

Si finiscono di fare quelle sementi che non si fossero fatte nel passato mese.

S'innestano i gelsomini catalogni, i mugherini nel gimè, i gelsomini azorici, i gelsomini gialli odorosi, ec.

Attenzioni porticolori per la prospera riuscita di alcune piante e distruzione degli insetti.

L'attento giardiniere vede appressarsi il mese di maggio, come l'operaio il giorno della mercede. La vita brilla dappertutto ed a ragione disse il poeta:

O primavera gioventù dell'anno!

I vasi che furono riparati nelle stanze, saranno ora portati fuori ed esposti ai salutari influssi dell'aria. Tutti quelli che domandavano di esser cambiati e rinnovellata loro la terra avranno già subita quest'operazione nel mese passato. Ma molti fiori sarebbero meschini se loro si lasciasse per prigione il vaso: sarà meglio levarli col loro pane di terra, e preparato convenientemente il terreno, affidarli alla libera vegetazione. Quanti dilettanti di fiori che si danno fatica per conservare alcune meschine pianticelle nel vaso, ove sempre fioriscono incompletamente goderebbero della più graziosa riescita, e le piante ne avvantaggerebbero a mille doppi! Il volerle passare in rivista, ed indicare quali richiedano a preferenza il libero terreno, mi chiamerebbe troppo lungi dal limite prefisso. Qui non tralascerò di indicarne alcune in succinto. La *Datura arborea* (volgarmente detta tromba del dì del giudizio). La *Plumbago coerulea*, le Petunie, le Verbene, l'*Eliotropium Peruvianum* (volgarmente vaniglia. Le *Canne dell'India*, la *Salvia splendens* e la bellissima *Salvia patens*, le *Fuchsie*, le *Cinerarie*, gli *Abutilon*, la *Poinciana Gillensi*, ec. ec.

In Germania molti sogliono levare dai vasi i *cactus* e porli fino al Settembre in terreno asciutto: ivi fioriscono a meraviglia in ispecie il *C. speciosissimus*, ed il *C. ciliaris*. È questo il momento più adatto per moltiplicare per taglia gran numero di piante a caule

più o meno erbaceo e fruticoso, o questo facciasi sotto campana in terra di brughiera o riparati solo nelle stanze. Noi non entreremo in questi particolari che devono essere a piena cognizione di ogni florista, ricorderemo solo che l'operazione di moltiplicare per *bouture* o taglia si presta mirabilmente alla propagazione dei vegetabili anche senza l' uso dei concimi o letti caldi, purchè si abbia l'avvertenza di mantenerli in un ambiente sempre egualmente tiepido, onde mettano le radici, nè si espongano alla luce diffusa prima che sia assicurata la loro ripresa. Si trapianteranno già alcuni de'fiori seminati nei mesi precedenti, e si semineranno tutte le pianticelle di fiori d'autunno. In giardino ben tenuto non devesi vedere il più piccolo pezzo di terra che non sia occupato o non sia sul punto d'esserlo. Nel resto poi le rastrellature, la raschiatura delle male erbe, gli innaffiamenti sono bisogni continui ai quali il giardiniere deve ripetutamente soddisfare.

Si sopprimeranno, e si svelleranno con apposita tenaglia munita di ferro tagliente i virgulti selvatici che si mostrano sulle rose piantate in principio della stagione.

Se le rose fossero state piantate per ricevere l'innesto in Luglio e Agosto si leveranno loro tutti i rami che si trovano sul fusto,onde determinare il succo a portarsi sui tre o quattro rami destinati a subire l'operazione dell'innesto.

Ma l'occupazione incessante di questo e del seguente mese, è senza dubbio la distruzione degli insetti dannosi che insidiano la vita o guastano le tenere radici e le foglie dei vegetali. Chi volesse raccogliere quanto fu detto intorno ai vari metodi proposti per la loro distruzione farebbe un' opera voluminosa : io accennerò alcune pratiche usate dai giardinieri per distruggere le zaccaiuole (*grillus talpa*). Il metodo indicato in fine di questo trattato, di perseguitarli nelle loro tane con acqua ed olio, non è praticabile quando si eseguisca sopra una grande scala. Meglio è disporre alla sera piccoli cumuli di concime caldo nei luoghi infestati: alla mattina onde sottrarsi dalla frescura dell' aria, esse cercano un riparo sotto al letame dal cui odore sono allettate, e si può distruggerne gran numero dando loro la caccia prima che il sole abbia riscaldato il terreno. S' interrano pure a luogo a luogo dei vasi col foro otturato da un sassolino, ponendo questi vasi in modo che l'orlo sia a qualche centimetro al disotto del terreno ove si vedono le traccie di questi insetti : nello scavare le loro tane o nel passare sulla superficie del suolo, esse cadranno nel recipiente d' onde non potranno più uscire. Si osservò che di rado trovassene una sola, più spesso chiamando in loro soccorso altre compagne. La zaccaiuola vive un anno, si propaga e muore. Se in una sera di Maggio ci facciamo ad ascoltare in un luogo frequentato da queste, il grido acuto e monotono che partecipa dello stridore della cicala e del canto del grillo nei prati, ci verrà fatto di accorgerci esser questo il richiamo delle femmine che si fanno ad invitare i maschi. Questo suono si fa sentire alla distanza di più di venticinque passi; si avvicini con cautela, e si renda ben certo del luogo d'onde esce, indi con una vanga sollevisi il terreno ove è la zaccaiuola e si rivolti ad un tratto: essa verrà sorpresa perchè non si interna più di 1, o 2 centimetri quando fa udire il canto di richiamo. Con un po' di diligenza se ne possono prendere parecchie ogni sera, colla soddisfazione di pensare che la presa è una femmina, la quale nel mese seguente avrebbe deposto dalle 2 alle 300 uova. Nel volgere del Giugno dopo che un acquazzone avrà compresso il suolo, o dopo un copioso adacquamento artificiale fatto ad un sito determinato, alla mattina si osservino le tracce recenti degli alzamenti e delle gallerie praticate dalla zaccaiuola. Si usi allora la pratica dell'ollo che indicheremo in fine; la femmina comparirà, e tagliandola si potrà aver la convinzione che contiene le uova a centinaia : si seguiti il foro o passaggio scavato nel terreno, e quando si troverà l'incrocicchiamento delle strade sotterranee con un colpo di vanga si sollevi il terreno e si scoprirà il nido che conterrà già parecchie centinaia d' altre uova deposte in epoca anteriore,e già schiuse in parte. Continuando le ricerche in Luglio si troveranno ancora altri nidi: al principio del mese vi sono entro ancora delle uova; verso il 15

sono dischiuse e spesso si trova lì presso una zoccaiuola morta; è la femmina che quando le nova sono nate o vicine a nascere cessa di vivere.

Uno dei migliori mezzi per la distruzione degli insetti dannosi sta nel moltiplicare le bacche gradite agli uccelli: questi così allettati si porteranno in copia a ricercare i loro pasti deliziosi e non mancheranno di essere utili, col portarsi sulle larve che si nascondono alle cure dell'attento giardiniere. La larva della *Melolonta vulgaris* o quei vermi bianchi che si conoscono sotto il nome di *turchi*, sono il loro boccone d'Apicio. Giova mirabilmente allo scopo di richiamare gli uccelli, il piantare radici di *Philolacca decandria* pianticelle di Ginepro *Diospyrus lotus, Laurus nobilis*, ed altri. Quando si vede la distruzione inconsiderata degli animali creati dalla natura insettivori, non è più a stupirsi se si moltiplichino tanto gli insetti nocivi; quasi sempre presso al veleno la natura collocò l'antidoto ed il rimedio onde pulluli a sua posta il veleno ed il male. L'idea di propagare insetti divoratori di altri insetti, trovò credito ed appoggio recentemente in più memorie; tra le altre leggasi quella del Villa pubblicata nello Spettatore Industriale del 1846.

Fioriscono in questo mese

Il giglio convallio.
Gli asfodeli.
Molte specie d'iridi tuberose e bulbose.
I gladioli.
Il sinsirichio.
La iuca.
I colli di cammello.
Gli antirrini.
Molte specie d'ornitogali, fra'quali l'Alessandrino, l'arabico ed il napoletano.
La viola bulbola con la foglia capillare.
Molte specie d'orchidi.
I gigli giacinti.
Cinque specie di gigli bianchi verso la fine del mese, quando sia calda la stagione.
Quattro spezie di gigli bulbiferi.
Molte spezie di martagnoni.
I garofani nostrani d'ogni mese.
La ninfea.
I papaveri doppi.
I papaveri erratici doppi, ed il papavero alpino, con le foglie di coriandro.
Lo peonio di tutte le sorte.
Le viole matronali doppie e semplici.
Le viole doppie e semplici di varie specie.
La viola bianca maggiore semplice, e quella color di rosa.
Le aquileie.
Le consolide reali.
I tageti minori.
Le bellidi.
Le calendule.
Il sambuco roseo.
Il ligustro alla fine del mese.
Il lilac orientale.
Tutte le specie di gelsomini, gimè e mugherini.
I giacinti orientali tardivi.
I tulipani tardivi.
Lo sparto dal fior bianco.
La ginestra di Spagna.
Il melo granato dal fior doppio.
Il ciriegio dal fior doppio.
Le rose di tutte le specie.
I garofani della China.
L'acacia con iscarsi fiori.

I fiori in questo mese divengono così comuni, che è fatica gittata passarne la rassegna. Le piante di collezione ne sono tutte rivestite: alcune di esse faranno la più brillante comparsa nei mesi successivi, ma pure anche al presente ne danno le primizie. Per piante di collezione s' intendono quelle a cui si dedicano esclusivamente gli appassionati fioristi del Belgio e dell'Olanda, aumentandone il numero tutti gli anni colla introduzione delle nuove varietà e che si tengono in vasi numerati e col catalogo diligente di tutte le loro varietà. Alcune sono di piena terra come le rose, le bulbose liliacee, le dalie, le viole del pensiero inglese, i crisantemi, ec. di queste, parte fu parlato nel decorso di questo trattato, di altre terremo discorso più minutamente in seguito. Non voglio però tralasciare di indicare alcuni fiori che sarà facile avere e che meritano essere distinti.

Alcoca malvaviscus (molte belle varietà).
Amorpha fruticosa (zaffranono).
Arenaria balearica.
Antholysa spicata (e 20 altre varietà).
Amygdalus pumila.
Baptisia australis.
Cerastium tomentosum.
Calcanthus floridus (fiore di pelle)
Cytisus sexilifolius, C. Laburnum, C. Adami.
Doronicum pardalianches.
Erysimum barbarea (Julienne jaune).
Fragaria chilensis.
Gallardia perennis.
Gentiana acaulis. G. verna, G. lutea.
Hesperis matronalis.
Lonicera caprifolium L. sempervivens L. balearica L. Japonica (e molte altre ancora).
Melitis melyssophyllum
Malus paradisiaca, M. spectabilis.
Penstemon gentianoides (ed altre varietà).
Podophyllum peltatum.
Polemonium caeruleum
Phlox Van-Houttei.
Sanseviera carnea.
Saturela hortensis (santoreggia).
Saxfraga pyramidalis (e molte altre varietà).
Spirea opulifolia, S. bella.
S. Japonica (e molte altre varietà).
Tradescantia virgiuica.
Thalictrum aquilegifolium.
Thymus vulgaris,
Vaccinium myrtillus (va coltivata in terra di brughiera).
Viburnum opulus sterilis (palla di neve), V. lautana.

Regole per ben coltivare ogni specie di rose.

Gioverà primamente avvertire che tre sono i colori di queste piante, cioè il bianco, il rosso ed il giallo. Non vi è la rosa nera, nè la rosa verde o la turchina, come spacciano alcuni. Aggiungasi che le varietà dei tre accennati colori formano moltissime varietà. Ma queste s'avvicinano più o meno, e la differenza è ben picciola. Ciò dico dopo avere avuta la combinazione di poterne esaminare una serie di circa cento sorte venute da Parigi. Ognuno sceglierà quelle che più gli piacciono. Siccome poi è impossibile il poter descrivere tutte le specie, così dopo avere date le norme generali per la loro coltivazione, indicherò quelle che a me sembrano le più belle, e per questa volta mi permetteranno gli amatori che vi aggiunga i nomi botanici, perchè ricorrendo a qualche conoscitore onesto, saranno meno soggetti ad essere ingannati. Le burlette dei giardinieri sono infinite. Essi talora per malizia, più spesso per ignoranza, abusano della buona fede degli amatori.

Le regole per la coltivazione di questa pianta, che fu sempre chiamata la *regina dei fiori*, non sono niente difficili. Ama la rosa le terre di mediocre qualità, piuttosto sciolte che tenaci, ed in queste, come nelle troppo sterili, languiscono. Io ho sperimentato che per conservare più vivo il colore di alcune varietà, bisogna porre le piante in esposizione non troppo soleggiata. Credo pure poter assicurare che il colore cambiasi col cambiare paese. Io ebbi, sono sette anni, una rosa oscurissima, cioè di un color rosso tendente al nero, da Firenze, che chiamano l'*évêque à manteau pourpre* o rosa nera. Or non è più così cupa la sua tinta. Si propagano le rose col mezzo delle margotte, e con maggiore facilità, separandone le piante vecchie, o staccandone ogni anno i rami già barbicati che si veggono spuntare intorno. Si noti, ed io ne ho fatto cento volte l' esperienza, che anche pochissime radici bastano per farle barbicare. Per la fine di ottobre, e meglio verso la metà di novembre si fa il trapiantamento. In inverno, se sieno di specie delicate, sarà bene coprirle al piede, onde gelando i rami, cosa che di rado avviene, intatta rimanga la radice. Del rimanente la cura da aversi delle rose da orto consiste nel tenerle monde dai seccumi, e nel tormentarle il meno che si può. Io ne ho coltivate della prima specie che aveva ridotte a foggia di alberetti alti due metri e più. In autunno ogni due anni le faceva scalzare e levare, se v'erano radici vecchie, poi vi dava un poco di letame ben digerito, e lo mescolava alla terra, colla quale ricopriva le radici, avvertendo di lasciarla ammuc-

chiata intorno al pedale, perchè servisse ad impedire all' acqua d' inverno d' insinuarsi vicino al tronco. In fine di febbraio, o anche in marzo, le visitava e senza potarle affatto le rimondava dai seccumi; levava via quando v' era alcuno de' vecchi steli, il quale chiaramente mostrasse che per la sua antichità era dannoso al rimanente della pianta, poi le legava. La raccolta era per lo più felicissima. Soltanto le larve della *tenthredo rosae* (calabrone della rosa) me le spogliavano senza remissione, essendomi riusciti inutili tutti i metodi tentati per liberarle. Questa legatura si rinnovava all' autunno, affinchè le nevi cadendo non le danneggiassero. So che alcuni losano spietatamente ogni anno le rose. Io risparmiandole sin che poteva, ebbi il piacere di averne una grandissima copia. Alcuni, ad aver rose in autunno, preferiscono di tagliare le piante che hanno già fiorito, al principio dell'estate; altri dicono di spiantarle quando hanno cominciato a mettersi in succhio, e poi tornarle di nuovo a piantare, ma in luogo ombroso. A me nessuno di questi metodi è riuscito. Bensì ne ho avuti da quella varietà che tutti i botanici conoscono colla denominazione, oggi però non adoperata, *rosa omnium kalendarum*.

Chi tiene le rose a siepe, procuri di governarle in maniera che non sieno troppo affastellati i rami, e badi pure che non si sguarniscano a basso. Quindi consiglio chiunque ad imitare il mio processo. Quando pianto, ed è alla metà di novembre, una siepe di rose, data la preferenza a barbatelle giovani ben radicate, apro un fosso poco più profondo di un piede, che fo vangare ancora nel suo letto, o zappare minutamente, levando i sassi. Se il terreno è buono, non vi pongo letame, ma colloco lo barbatelle distanti fra loro quasi duo piedi. Allorchè è cominciata la nuova messa, subitaneamente piego i rami, ed a poco a poco, non permettendo mai alla siepe di alzarsi oltre un metro, la tengo sempre ben guarnita, e così tardando a presentare dei vani proceduti dalla vecchiaia, ne godo più a lungo. Del resto parcamente adopero il ferro e seguito il modo solito. La rosa trasportata in primavera riesce, ma tarda a produrre; laddove piantata in autunno talvolta fiorisce nel maggio successivo. Per aver rose qualche giorno prima, oltre l' esposizione, giova coprirle la notte. Se mettono molti bottoni, si levino, lasciandone uno per ramo che si sprirà più grosso e sarà più bello. Chi ha molte rose potrà continuare la raccolta otto o quindici giorni, dopo che è già finita per gli altri, avendo due precauzioni, che io ho sperimentate esattamente. *Prima:* si leveranno tutti i bottoni più grossi; ma solo di mano in mano che saranno presso a fiorire, ed a poco a poco; che se vogliasi e si possono comodamente coprire le rose e ripararle dal sole, si otterrà lo stesso. *Seconda*: per avere più belli e ben conformati questi fiori non se ne lascerà che uno solo per ramo sul principio della fioritura, mentre gli ultimi non sono mai così belli come i primi; osservazione da me più volte replicata.

Un amatore cercherà di avere 1.° tutte le varietà doppie della *rosa alba*, e soprattutto le carnicine; 2.° quelle della *rosa centifolia*, 3.° quelle della *rosa provincialis*: 4.° quelle della *rosa gallica*: 5.° della *rosa semperflorens*; 6.° la *rosa sulphurea* dal fior doppio, tanto la nana che l' altra; 7.° la *damascena* dal fior doppio; 8.° la *rosa moscata* dal fior doppio; 9.° la *rosa muscosa*; 10.° la *rosa multiflora*; 11.° la *rosa fraxinea* di *Dumont Coursel*; e 12.° la *rosa parvifolia*.

Chi voglia poi avere nuove varietà, colga i frutti delle rose appena sono maturi, e li ponga a germogliare. Così a Monza si è ottenuta la bella varietà della rosa di Bengala (*Rosa semperflorens* dei botanici) la quale è conosciuta col nome di *Rosa modoeticensis*. Dalla *Rosa semperflorens* possiamo avere ad ogni nostro desiderio nuove piante col porne i rami dell'anno già compiuti con un po'di vecchi. Ho fatta la prova, e la feci eseguire sotto i miei occhi e molto felicemente. Nell' autunno i rami produssero belle piante, ed ora nel giardino si propagano col mezzo di mazze quasi tutto l'anno, toltone l'inverno.

Se il giardino sia umido, si metteranno nella parte più asciutta la *rosa centifolia* che contiene la rosa d'Olanda, ec., come pure la *rosa parvifolia*, che diconsi *rosine della*

China, tanto la grande che la piccola. Questa specie vuole esser ringiovanita spesso, altrimenti rimane senza fiori. La *rosa moscata* che è la vera *rosa damaschina*, di cui in Levante si servono per l'essenza di rose, riesce meglio talora al levante che al mezzodì.

Alcuni per seguire la moda francese usano innestare le rose. Torna meglio propagarle in altro modo, purchè con quello durano meno e facilmente si perdono. Pure volendole innestare, si farà ciò rasente terra. Del resto consiglierò sempre tutti a tener le specie che si alzano più, ad alberetti o a cespugli uniti, ma che s'alzino il più che si può.

La rosa doppia gialla per lo più non ispiega giammai i suoi bottoni, ma crepando oglino, rimane sempre imperfetta. Tale fenomeno avviene costantemente tutte le volte che tali rose sono tenute isolate in mezzo ad un giardino. Ma quando si dispongono le piante lungo un muro basso, e che abbia un'esposizione a levante poco soleggiata, alcuni assicurano che le rose si spiegano assai bene. Altri vogliono che se ne curvino i rami, o finalmente taluno attribuisce il fenomeno alla troppa fertilità del terreno.

Altri finalmente spiccano le rose prima della loro maturità, e tenendole nell'acqua entro caraffe, le veggono aprirsi moderatamente senza rompersi.

Osservazioni sull' istesso soggetto.

Sono più di tremille anni che la rosa viene coltivata: gli antichi l' avevano tra i fiori di predilezione, ed i poeti più distinti gareggiarono nel lodarla. Essa fu sempre la regina dei fiori, anche quando la moda l' aveva quasi dimenticata per preferirle i tulipani e i giacinti. Al presente essa rivendicò le antiche glorie, e le cure prime del fiorista sono rivolte a mantenerle. Ma tale è la confusione che esiste nelle specie del genere *Rosa*, che i botanografi più pazienti hanno dovuto rinunciare ad ordinarle, descriverle ed assegnar loro caratteri distintivi. Che se alle difficoltà naturali si aggiungono quelle prodotte dalla regolare distribuzione di più di 4,000 varietà si potrà avere un' idea di questo laberinto inestricabile. La natura secondo l'espressione di *Loiseleur des Longchamps* dopo aver formato la rosa, quasi incantata dell' opera sua, si è compiaciuta nel modificarla in mille modi, nel moltiplicarla e ripeterla, con una infinità di gradazioni delicate e progressive, che fanno disperare il botanico che le vuol classificare in differenti specie, al presente massime che i viaggi in lontani paesi le hanno moltiplicate in una serie spaventosa. La nomenclatura delle rose adottata nei cataloghi contribuisce a sconvolgere questo caos, colle replicate sinonimie introdotte ed impossibili ad essere verificate. Dal fin qui detto abbastanza chiaro apparirà il bisogno di ricorrere alle opere che ne trattarono esclusivamente e di proposito in questi ultimi tempi. Si consultino i cataloghi di *Verdier*, *Berger*, *Levèque*, *Van Houtte*, *Laffay*, *Jamain*, *Vibert* e la *Centurie des plus belles Roses*, onde formarsi le idee giuste sul valore rispettivo di ognuna di esse. Se qui volessi dilungarmi con un centinaio di nomi, non mi troverei di certo imbarazzato, ma preferisco dare alcune notizie sulla loro coltura e mettere nel giardiniere il desiderio di farne ricerca alle fonti primitive ed autorevoli.

Eccettuate alcune poche specie che mal soffrono il gelo, quando arrivi ai 10 gradi, le altre reggono benissimo alle intemperie più rigorose. Amano l'aria pura, libera da emanazioni prodotte dai combustibili, dai gas, dalle acque stagnanti, per cui male vegetano nelle grandi città ove il fumo del carbon fossile avvolge l' atmosfera, come a Londra ed in qualche paese del Belgio. *Loudon* asserisce positivamente non aver mai fiorito nella capitale inglese la rosa tea gialla per l' addotto motivo. La rosa concentrata in un giardino chiuso da alte fabbriche o confinata in vasi nelle stanze anguste, non risponde che con ingratitudine alle cure che le vengono prestate. L' esposizione più confacente è quella di Levante, ma la condizione più indispensabile è la libera circolazione dell' aria. Del resto si appaga di una terra franca, soffice ed umidetta, quando vi si aggiunga di tempo in tem

po del buon terriccio consumato. Questo concime dà un tal vigore alle cacciate, che la pianta si veste di un numero sorprendente di gemme florali. Gl' Inglesi dispongono le collezioni di rose in luogo apposito che latinamente chiamano *rosarium*, ove le collocano per serie, avendo riguardo di avvicinare quelle che si rassomigliano, affine di meglio scegliere al momento della fioritura le piccole differenze che separano le une dalle altre. Quando mirano ad ottenere l'effetto e le piantano in miscuglio, ne variano con giudizio l' assortimento, avendo però riguardo a non porre insieme che quelle le quali hanno una analogia nella tenuta e nel fogliame contrastando nelle tinte dei fiori; e tenendo separate quelle a fiori piccoli dalle altre che li hanno a larghe dimensioni, poichè l' effetto delle rose a fiore largo non aumenterebbe,e nulla vi acquisterebbe quello delle altre. Di quando in quando una rosa innestata ad alberetto sollevasi con grazia su di una roccia artificiale, od un leggerissimo tessuto di vimini offre alle varietà rampicanti il campo di prestarsi a scherzevoli capricci. I Francesi ed i Belgi preferiscono di porle in una linea retta rinunziando all' effetto del complesso, a differenza degl' Inglesi, che danno ai loro rosai forme variate e pittoresche, e non ricusano d' intrammezzarli con pianticelle annue e perenni, che mantengono la gaiezza della piantagione , anche quando le rose hanno cessato di abbellirla colla magia de' loro fiori. Simili scomparti ho ammirati a Desio, a Monza ed all' Isola madre. Lo scopo di una ragionata potatura delle rose è quello di far loro mettere un numéro moderato di fiori perfetti, non già un' eccessiva copia di male sviluppati. Perciò si taglierà ogni anno il vecchio legno sopra un giovine ramo dell' annata trascorsa, e questo si taglierà pure sopra uno o più occhi, a seconda del numero di rose che dovrà portare. E dannoso come già ho indicato nelle operazioni di febbraio, il differire il taglio all' epoca in cui le cacciate sono già allungate; è un esporre la pianta ad una grave rovina, e se è innestata ad alto fusto, forse alla perdita totale. Le varietà delicate soffrono il taglio precoce fatto nell' inverno, o mentre imperversano i venti di marzo. Meglio sarà dunque per chi non avrà saputo trovare il punto giusto in cui eseguire questa operazione, il portarla all' epoca che precede la fioritura; allora è facile togliere il legno vecchio e tagliare al bisogno i rami novelli : questi si tagliano sopra un occhio vigoroso che sia munito di una foglia in buon essere. Onde mantenere le piante in un giusto equilibrio di forze si può eccedere nel tagliar corto, checchè se ne dica in contrario colle rose di Firenze. V' ha qualche dilettante che quando una rosa mette le prime gemme de' fiori, la smozzano colle unghie o recidono col ferro, continuando questa soppressione su tutte le gemme che successivamente si sviluppano: ciò è coll'intento che le nuove messe fioriscano in autunno più rigogliose che mai. Ciò si potrà praticare nelle varietà della *rosa semperflorens,* ma non bisognerà rinnovarlo sulla stessa pianta per due anni consecutivi, perchè troppo si estenuerebbe, e bisogna destinare per sottometterlivi, i soli soggetti dotati di gran vigore.

Le varietà s'innestano sulla *rosa canina* n da siepe onde avere soggetti robusti e poterli educare ad alto fusto; quelle che poco s'innalzano e sono di fusto delicato si innestano sulla *rosa rubiginosa* e sulle Bengalensi. La rosa selvatica che deve servire di soggetto, anche qualora sia mal provvista di radici, farà il suo ufficio: basta che abbia un buon piede munito di fibre radicali sottilissime, e che non sia stato esposto alle influenze dell'atmosfera. L' innesto si fa a fessura od a scudetto. Se si innesterà sul fusto, sarà bene porre due gemme opposte, e quello che cresce sul selvatico, verrà tolto con apposita tenaglia: questo metodo dà il vantaggio che la pianta avrà una bella sommità che si potrà condurre a piacimento. Innestando sui rami giovani non se ne può mettere che un solo per essere troppo deboli: quando si taglierà la parte che deve essere abbandonata, si deve temere che la mortalità discenda sull' innesto e lo faccia perire.

Molti sono avversi all' innesto sulla *Rosa canina* adducendo che questa non dura, poichè di rado la sua vegetazione è in armonia,ricordandomi di aver ammirato più volte alberi di rose robusti, e che rammentavano epoche da noi lontanissime.

Le rose innestate sono più proclivi ad esser danneggiate dai geli, e domandano parco il taglio. Io non parlerò dell'innesto erbaceo a fessura, poichè mi chiamerebbe in un campo troppo vasto di discussione, accennerò solo come in Francia abilissimi giardinieri lo praticano, per moltiplicare alla fine di un anno a migliaia una rosa, di cui essi nell'inverno antecedente si erano procurati una sola gemma.

A ragione questo metodo vien chiamato innesto forzato, o soffocato, e da altri ebbe la denominazione ironica di fabbrica a vapore di rose. Si consulti il *Journal d'horticulture pratique di V. Paquet*, Tom. 2. 3.

Chi brama ottenere delle varietà a fiori doppi deve seminare i granellini sopra i fiori più possibilmente doppi o semidoppi: si tolgono quando sono bene maturi e si pongono in terra alla profondità di 12 — 15 millimetri, al Levante: all'inverno si difendano con paglia asciutta. Le rose bifere e rimontanti sono più docili a prestarsi, quando si voglia da loro aver fiori nella stagione d'inverno: le rose dell'India poste in serra o lettorino in una temperatura equabilmente mantenuta danno una successione di fiori, come farebbero nel loro clima nativo.

Opere da farsi in giugno.

Si cavano da terra le radiche di ranuncoli rossi, dei gialli e di quei di Persia, detti *roselline*, degli anemoni e degli argemoni, i bulbi dei giacinti, giunchiglio, ec.

Si seguita a mettere in luogo ombroso i vasi dei garofani, acciò il cocente sole non ne solleciti troppo la fioritura; e subito finiti di fiorire si rimettono ai loro posti, acciò assodino i nuovi piccioli talli da margottarsi; e si leva loro il seccume e i tronchi dei fiori già colti.

Si preparano e si fecondano quei garofani che sono destinati per fare il seme e si coprono con velo, acciò non siano guastati dagl'insetti.

Si preparano le nuove terre per piantare le radiche, bulbi, garofani, ec., e si fanno i mescoli di dette terre in luogo solatio e scoperto, perchè il sole maggiormente le fecondi di sali, ec., e si dà loro dell'acqua acciò si macerino e si spengano, rivoltandole tre o quattro volte nell'estate.

Si seguita ad innaffiare quelle piante e vasi che di mano in mano ne hanno bisogno; e questo si faccia la sera, acciò le piante sieno men soggette a ribollimento.

Si seguita a tosare e piegare i pergolati, le cerchiate, ec.

Si tolgono l'erbe inutili per tutto il giardino.

Altre opere necessarie.

La campagna quantunque egualmente brillante e molto più ricca del mese precedente, pure in questo mese perde qualche cosa del suo aspetto aggradevole. I raggi del sole divengono vieppiù cocenti ed il fogliame degli alberi non presenta più quella tinta gaia che rallegrava l'occhio al primo loro apparire. Guai se la siccità si mantenesse ostinata; ben presto il verde dei prati si muterebbe in una aridità desolante, e molte pianticelle delicate perirebbero senza riposo.

I lavori, le semine, gl'innaffi de'vasi, la distruzione degli insetti continuano sempre come nel mese passato.

Si osserveranno le pianticelle che abbisognano di sostegno o tutore, e non si aspetterà che il vento turbinoso venga a mettere alla prova la solidità delle rose e delle Dalie per assicurarsi della loro solidità.

Alle piante rampicanti si porranno i pali sui quali esse debbono innalzarsi, legandovi ramoscelli di alberi onde i loro cirri e viticci possano attaccarsi. I *Convolvoli*, i *Quamo*-

clit, la *Cobea*, le *Aristolochie*, le *Clematidi*, se troveranno i convenienti appoggi, presenteranno il più bell'aspetto; mal disposte saranno deformi anche le varietà più pregevoli e rarissime.

Si tagliano i tronchi di tutte le piante erbacee che hanno già portato fiore, non serbando fuorchè quelle da cui si attende la semente, purchè siano fuori di vista.

Si levino i bulbi di tulipani e giacinti quando le foglie ingialliscono, eccettuando quelli che si riservano come è detto sopra. Gli Olandesi lasciano queste cipolle ammucchiate sul suolo per alcuni giorni se il tempo lo permette, indi le ripongono in luogo asciutto: questa pratica è buona, ma bisogna avere gran cura che non si guastino per nulla, e in ciò s'incontrano molte difficoltà.

Gl' innaffiamenti divengono indispensabili ed abbondantemente devono eseguirsi: il sole si trova al punto più alto della sua apparente ascensione verso il Tropico, e i suoi raggi rimanendo per maggior tempo sull' orizzonte, il calore sarebbe per molte piante delicate soverchiamente cocente, se alla sera si risparmiasse il beneficio di un moderato adacquamento.

Il giardiniere prudente si terrà bene all' erta contro i temporali improvvisi. Le camelie saranno poste sotto la difesa di una rete o maglia di fili di ferro, onde la grandine non le danneggi; le offese cagionate dalla gragnola sulla scorza, sono irreparabili: esse danno luogo ai cancri ed alla perdita dell' albero. Se il luogo ove si trovano fosse troppo soleggiato, vi si potrà rimediare ponendo sul tetto a rete di ferro, delle cannuccie che ombreggeranno le cacciate senza nuocere alla libera circolazione dell'aria e del calore.

Le rose debbono essere accuratamente liberate dai fiori appassiti, se vuolsi che i fiori nuovi e più belli succedano ai primi, e che la pianta presenti quella nettezza e proprietà che tanto si desidera in loro.

È inutile il rammentare che le operazioni generali di sarchiare, rastrellare e svellere le male erbe non devono essere giammai sospese nemmeno un solo istante.

Fioriscono in questo mese

Le campanelle.
Qualche pianta di malva rosea.
I gigli asfodeli.
I gladioli.
Il sinsirichio.
I giacinti tuberosi.
La valeriana greca.
Il trachello americano, o sia *Lobelia cardinalis*.
Gli antirrimi.
Le digitali.
L' efimero.
Il falangio.
Le rose di tutte le specie.
La pseudo-acacia.
Molte specie di orchidi.
Il gigliastro.
Cinque specie di gigli bianchi.
Molte specie di martagoni.
Le sei lichnidi irsute di Costantinopoli.
Le tre lichnidi doppie.
Tre specie di gerani batrachioidi, cioè lo africano, l'odoroso o quello col fiore violaceo.
Il geranio argenteo, alpino ed il romano.
Le calendule.
Le viole matronali.
Le viole doppie e semplici di varie specie.
La viola bianca semplice maggiore o quella color di rosa.
La viola minore col fior bianco, porporino e roseo.
Le aquileie.
Le consolide reali.
Le frassinelle.
I ciani di tutte le specie.
La lacea.
Qualche specie d' elicrisio.
I tageti minori.
Il xerantemo, e ptarmica austriaca.
Le matricarie.
I crisantemi.
Il lilac, o sia ligustro di Persia.

La lichnide coronaria doppia.
Sette specie lichnidi coronarie semplici.
La lichnide silvestre, e quella con le foglie di gramigna doppie.
L'ocimoide doppia.
La saponaris doppia.
I garofani di molte specie.
I papaveri doppi e i papaveri erratici doppi.
Il papavero alpino con le foglie di coriandro.
La nigella.
Il geranio triste.
Dodici specie di geranii africani.
Tutte le specie di gelsomini.
Lo sparto del fior bianco.
Varie specie di mirti.
La ginestra di Spagna.
Lo siringhe.
Il melo granato del fior doppio.
Le rose.
Gli olesndri semplici.
Dopo il solstizio fioriscono i ciclamini.
Il romano con le foglie macchiate di bianco, e fior porporino languido.
Il romano dalla foglia lunga appena macchiata, col fior porporino smorto.

Comincia in questo mese la fioritura delle Dalie per continuare fino ai geli; le rose tee e del Bengala sono pure lussureggianti. Le belle varietà dei papaveri, sebbene sieno ora di esclusivo dominio dei giardini trascurati, presentano un ornamento del più vago effetto. I geranii, i garofani, i gigli sono pure indicati, noi aggiungeremo ancora.

Agapanthus umbellatus.
Aconitum napellus (molte varietà).
Abutilon striatum, A. venosum, A. aurantiacum. A. Bedfordianum ed altri ancora)
Amethystea caerulea.
Atragene alpina.
Aristolochia sypho.
Begonia discolor.
Bigonia capreolata.
Bigonia radicans. B. Grandiflora, B. venusta
Carthamus tinctorius.
Crepis rubra, C. barbata.
Colutea arborescens.
Cineraria amelloides.
Daubentonia Tripetiana.
Eleagnus angustifolia.
Erytrina cristagalli.
Gomphrena globosa.
Hibiscus esculentus (gombo).
Hypericum calicinum.
Linum Narbonense, L. campanulatum.
Lilium lancifolium.
Lotus tetragonolobus.
Lupinus perennis, L. lutens.
Magnolia fuscata.
Medicago polymorpha.
Momordica elaterium (cocomero asinino).
Moracs sinensis.
Origanum majoranoides.
Ornithogalum pyramidale.
Petunia violacea (e moltissime varietà).
Phaselus coccineus.
Podalyria australis.
Rudbeckia laciniata,
Silene quinquevulnera, S. bipartita.
Swertia perennis.
Verbena camsedrifolia, V. melindris (e molte altre bellissime varietà).
Verbascum phlomoides.
Veratrum album, V. nigrum ed altri.
Valeriana pyrenaica.

Regole per bene coltivare i geranii, pelargonii ed erodii

Queste piante formano una delle più vaghe collezioni che trovinsi nei giardini, specialmente i secondi. Il grato odore delle foglie di alcuni li rende sempre più graditi. Una volta erano rari; oggi che sono più diffusi nei giardini, conviene parlarne più lungamente. Si propagano i più rari per semi, per rami, per margotte, e col dividere le radici delle specie tuberose.

Sul finire di aprile seminansi. Sarà meglio tardare un poco se la stagione sia mal sicura. Siccome queste piante, intendo particolarmente i pelargonii, sono dell'Africa, così

bisogna essere ben cauto a ripararle dal freddo nell'epoca prima della loro vita. Posso assicuraro per una lunga esperienza, che se non nascono entro 20 o 24 giorni, è inutile lo sperare di vederli germogliare. Quelli poi che nascono tra i 20 o 24 per lo più riescono deboli assai. Si pongano i vasi al sole sì, ma si copra la superficie della terra in modo che il raggio direttamente non posi sopra la medesima. Ma è pure essenziale di lasciare fra la terra o la coperta un po' di spazio, per cui l'aria giri. Si pongano lo semenzo nel vasi, disponendole circolarmente. Se occorra traspiantarli, si aspetta che siano un po'grandicelli.

Dalla prima settimana di giugno sino a tutto agosto corre il tempo opportuno per moltiplicare le specie africane fruttifere, cioè i pelargonii, col mezzo de'rami. La terra pe' geranii è simile a quella cui ho consigliata pe' garofani. Solamente vi metteva una metà meno di terriccio. Empiva tanti vasi quante sono le sorte di geranii, le quali voleva moltiplicare. Scelti i rami, secondo le avvertenze generali da aversi in tale operazione, ne piantava tre per ogni vaso di mediocre grandezza. Poi gl'innaffiava, ma a diverse riprese, essendo pratica assai cattiva quella di profondero tant' acqua. Quando questa cominciava ad uscire dal foro posto al fondo del vaso, allora mi arrestava. Ogni giorno verso sera adacquava, ma con molta parsimonia. Per tal modo in quindici giorni le pianto avevano radicato. A settembre, o alla fine di agosto levava due piante, cioè le più triste, lasciandone una sola per vaso. Il geranio, tranne alcune poche eccezioni, ama un gran sole ed una copiosa irrigazione. I pelargonii, massimo i fruttiferi, vogliono ogni anno esser cambiati di vaso, mentre in breve si trovano stretti oltremodo. Ciò si fa in primavera alla metà di maggio, poco dopo che sonoàl levati fuori dall'aranciera. Queste medesime specie, invecchiando speaso, debbonsi ogni due anni rinnovare. Gran luce e luogo asciuttissimo sono necessarii ai geranii, agli erodii, e più ai pelargonii d'inverno. L' umido fa loro assai più danno ancora del freddo. In questa stagione bisogna visitare una volta la settimana le piante, mentre sono infestate da un verde vermicello che molte ne rovina. In ogni tempo si rimonderanno dai seccumi. Queste piante esigono d' essere tenute con molta polizia. Quelle che abbisognano di sostegni non debbono legarsi troppo strette. Alcuni tra i pelargonii si possono a mezzo maggio cavar di vaso o piantarli per terra, ove fanno un bellissimo effetto; coll'avvertenza di piantarne dei rami per averne novella pianta. Questo metodo da me tenuto m' ha fatto vedere in qualche inverno il *pelargonium zonale* e il *pelargonium inquinans* restarsene vivaci e belli, essendo stato poco freddo, e le piante poste al mezzodì. I più delicati sono que'geranii o pelargonii cui ho notati da custodirsi in aranciera o stufa temperata. Il propagarli per rami richiede moltissime cure, mentre da una parte il secco eccessivo impedisce loro di radicare, l'umido li fa perire. Però s' innaffieranno assai leggermente e si terranno in un luogo piuttosto fresco, coll'avvertenza di scegliere dei rami che abbiano attaccata un'oncia di vecchio legno. Si scelgano non tanto lunghi. Le specie perenni, si dà terra come da vaso, amano l'esposizione non tanto soleggiata. Anzi ho osservato che messe al troppo sole patiscono moltissimo. Il *pelargonium abrotanifolium* da me seminato parecchie volte, sempre mi è perito per la nebbia, come un ramo. Le pianto annno si seminano da loro o ne'vasi, o anche in terra. Le specie vivaci possono comodamente moltiplicarsi col dividerne lo radici. Il *pelargonium triste* detto *geranio notturno* forma tante nuove piante, quanti ha tuberi. Terminata la fioritura al finire d'agosto si separano i medesimi. Il troppo innaffiare, ed un terreno troppo tenace fa perire questa gradevolissima specie. Il geranio diurno *pelargonium odoratissimum* si propaga o piantandone i ramoscelli da spogliarsi prima di tutte le foglie grandi, lasciando loro solamente quelle che appena spuntano, ovvero dividendo e tronco e radice, metodo da me felicemente più volte praticato.

Alcuni li margottano. Questa propagazione può venire per alcune poche specie forse perchè sono ancora rarissime. Io però sono di parere che fra noi non occorra. Uno dei più difficili a vivere è il *pelargonium fulgidum* che vuole stufa. L'ho propagato per ramo.

Al *S. Martino* i pelargonii si riporranno. Si chiudano poco a poco, massimamente se l'autunno fu umido.

Rettificazioni moderne sui geranii.

Geranii (*Pelargonium*). L'onore della bella coltivazione di questi generi è rivendicato dagli Inglesi: gli amatori di ogni parte dell'Europa tengono collezioni più o meno distinte, essendo da alcuni anni ridotto il prezzo a cui si rilasciavano dai commercianti, e non offrendo grandi difficoltà la loro coltivazione. Per la loro prospera riuscita è d'uopo tenerli in una aranciera apposita, la quale dee essere molto rischiarata, bene asciutta e ove non penetri il gelo, dovendo ivi rimanere dall'ottobre fino ai primi di maggio. In questo spazio di tempo verrà rinnovato di spesso l'ambiente, si adacqueranno con moderazione avuto riguardo allo stato della loro vegetazione, al calorico introdotto dai raggi solari ed alle altre condizioni; si terranno monde dal fogliame secco, e la temperatura non eccederà mai + 8 R.° nè discenderà oltre + R.° Le varietà meno pregiate si tengono da alcuni perfettamente all'asciutto; chi eccederà negl'innaffi vedrà coprirsi di muffe e d'insetti le foglie ed i rami dei geranii; e correrà grave pericolo di danneggiarne i bottoni, se non userà i suffumigi prescritti dagli autori onde liberarsi da questi ospiti malaugurati che insidiano le sue pianticelle.

In aprile si darà loro aria più che mai onde evitare che si allunghino, ed al primo apparire delle novelle puntate si darà maggiore spazio ai vasi diradandoli, e si disporranno in modo che possa far risaltare la bellezza dei fiori che non tarderanno a mostrarsi. Alcuni li lasciano sulle gradinate dell'aranciera per tutto il tempo che dura la fioritura; quelli che li espongono all'aria libera usano di farli escire prima che i fiori s'aprano onde essi vi si avvezzino. Per godere della bella fioritura lungo tempo, è bene distribuirli sopra una gradinata, posta sotto un portico bene illuminato o sotto tende fatte espressamente per garentirli dal solo, dai venti e dalle piogge. Se di mano in mano che i fiori appassiscono verranno recisi, se ne avrà una seconda fioritura che continuerà per buona parte dell'estate. Quanto ho detto basti per la disposizione e conservazione dei geranii. Aggiungerò due parole intorno alla loro coltivazione o moltiplicazione, la quale non presenta gravi difficoltà.

Differenti sono le qualità di terra che vengono adoperate per queste piante; io ho trovato acconcia la seguente nelle proporzioni qui sotto indicate:

Terra d'erica sabbiosa.	3 parti
Terra franca di giardino.	3
Terriccio di foglie consumate . . .	3
Letame pretto e vecchio.	1
	10 parti

Il miscuglio deve essere fatto perfettamente, e lo si prepara alcuni mesi prima, agitandolo in tutti i sensi e lasciandolo in riposo. Non conviene però che alle pianticelle robuste: le taglie e le piante nate di fresco da seme non vi reggerebbero.

Il Geranio domanda d'essere tagliato se vogliansi ottenere fiori abbondanti. Si deve quindi restringerlo nei suoi giusti limiti, onde i succhi si ripartiscano equabilmente, e mantengano l'equilibrio delle forze in tutte le parti, facendo che l'energia vitale ridondi a profitto della fioritura. Il Geranio dura di rado al di là dei tre anni in istato vegeto: bisogna perciò sempre ringiovanirlo col taglio onde averne nuovi soggetti. L'epoca a ciò, è la fine di Luglio ovvero dopo che hanno finito di fiorire. Si terranno alcune settimane prima, in istato piuttosto di secchezza che di umidità soverchia, e si farà il taglio con ferro bene affilato ed orizzontalmente, e non già col segatore.

In generale si lasceranno tre soli rami principali, se la pianta sarà robusta, cercando di ottenere tale disposizione che si avvicini ad una forma tondeggiante. A quell'epoca si

farà pure il cambiamento dei vasi e della terra, avendo sempre di mira essere questa una operazione necessaria e da eseguirsi tutti gli anni. Non sieno i vasi soverchiamente grandi al bisogno; si levi tutta la terra vecchia, in modo che le radici restino denudate, ma si abbia cura di non offenderle; e se eccedessero nel diametro voluto si recidano con taglio ben eseguito, e si tagli meno che si può.

Le piante di geranii che oltrepassano i tre anni non devono più figurare, e si metteranno in disparte per farne taglie: i tre rami conservati di cui abbiamo detto di sopra si taglieranno lasciando loro due o tre occhi tutto al più. Dopo il cambiamento de'vasi si difendano dalle pioggie prolungate, e dai raggi troppo diretti del sole: alcuni costumano di collocarli sulla terra, ponendoli sopra un fianco in situazione come se fossero caduti, onde non s'imbevano di soverchia umidità; questa pratica tiene troppo dell'irragionevole ed è da proscriversi.

Io non parlerò della moltiplicazione per semi, poichè essendo alla portata di tutti il moltiplicarli per taglia, questo metodo è generalmente più adottato.

Questa si può eseguire con esito felice tutto l'anno: però l'epoca migliore è dopo la fioritura, quando si fa il cambio de'vasi, dovendosi allora potare le piante come ho sopra indicato: oltrecchè le giovani pianticelle hanno tutto il tempo di radicare e di diventare robuste prima d'inverno. I getti non devono essere troppo lunghi, il taglio si fa sotto un nodo, e sempre nella parte legnosa, dopo di che conviene piantarli subito e non lasciarli troppo esposti all'aria. Allora chi volesse anche porli all'aria libera in piena terra a levante, potrà farlo senza inconveniente purchè il fondo sia sabbioso e non soggetto all'umidità; ma sarà però preferibile il piantarli in piccoli vasetti uno per ciascheduno tenendoli per qualche tempo in luogo riparato od in lettorino o meglio sopra un letto tepidamente moderato. Di lì ad un mese le piccole radici saranno formate, e si potranno ripiantare in vasetti più grandi, tenendoli riparati per qualche tempo, dopo il quale si porranno insieme agli altri vasi, ove faranno una comparsa seducente.

Un metodo che offre molte risorse si è quello di riunire sopra un solo fusto di geranii varie qualità, che però sieno analoghe nel loro modo di vegetare, operando l'innesto a scudetto munito di una foglia, o come dicono i Francesi *à placage*. L'effetto ne è sorprendente e facile riesce l'esecuzione a chi abbia la menoma pratica di simili operazioni. I geranii si prestano mirabilmente ad essere moltiplicate mediante una sola foglia, munita di peduncolo sano, che ponesi in vaso coperto di campane ed in letto caldo: il picciuolo non si deve seppellire in terra più di 15 millimetri; la terra sarà d'erica sabbiosa e non peccherà di secco o umido: verrà distaccata la foglia immediatamente prima di servirsene e se ne farà il taglio con lama ben affilata. Un geranio per essere di qualità distinta deve avere la corolla ben regolare, ed i petali contornati da una curva ampia che si allontani più che sia possibile dalla forma ellittica; i colori vivissimi e ben degradati devono spiccare pel dolce contrasto delle tinte; e posti in terra ben concimata non devono essere parchi nella copia dei fiori.

Si consultino i cataloghi Francesi ed in ispecie quelli di *Salter* e *Chauvière* onde farne una scelta giudiziosa.

Opere da farsi in luglio.

In questo mese si lavorano tutte le terre nuove; si devono piantare i fiori dell'autunno come sarebbe radiche di ranuncoli di tutte le sorte, anemoni e bulbi, o sieno cipolle di giacinti, giunchiglie, ec. Tutte le dette terre si vangano, si rivoltano e si concimano secondo il bisogno.

Si cavano di terra i bulbi dei *collicorti* detti narcisi, ogni tre anni, per isgravarli della loro prole, per lavorare le terre indurate e ingrassarle, se ne farà bisogno, e alla metà di agosto si ripiantano.

Circa la metà del mese si facciano i margotti ai garofani, cioè s' incidano e si pieghino sotto terra i germogli o sieno talli dei garofani; e messovi attorno all'incisura nuova terra, si ricoprano e si tengano esposti al sole, acciò gettino radici.

Si cavano i margotti della vainiglia, o sia eliotropio peruviano, che saranno stati fatti nella primavera, e si ripiantano in altri vasi in buon terreno grasso, sciolto e sabbioso alquanto.

Si raccolgano i semi dei leucoi, delle quarantene e di molti altri fiori estivi, di erbe odorose, piante esotiche, ec.

Con grande attenzione si sta vigilanti alla continua innaffiatura che in questa calda stagione suol essere necessaria a tutte le piante, e si cerca d'innaffiare sempre la sera, quando comincia ad essere tramontato il sole, acciò le piante sieno meno soggette al ribollimento.

Se s' innaffieranno le piantine, non ogni sera, ma una sera sì e una sera no; e se si darà loro l'acqua abbondantemente, si manterranno più sane.

Si rivoltano i letami acciò si perfezionino, e se bisogna, s'innaffiano, perchè maggiormente fermentino. Si rivoltano i mescoli delle terre, e ancora queste, se ne hanno bisogno, s' innaffiano.

Si piantano nei vasi i ranuncoli rossi per averli primaticci, cioè nel mese di ottobre; ma verranno poco bene stante la stagione troppo calda.

Starà vigilante il giardiniere alla maturità dei semi dei garofani che in questo mese sogliono cominciare a perfezionarsi; e arrivati alla loro maturità, li raccolga e li metta in luogo asciutto.

Aggiunta di altri lavori necessari.

Il caldo eccessivo arresta il movimento del succhio nelle piante dei nostri climi, e paralizza la loro vegetazione: se poi è accompagnato da una lunga siccità e dai venti del sud, esso apporta la sterilità nella terra e la morte alle piante; ond' è che pel giardiniere i lavori riescono penosi soprattutto quando l'aria è agitata da correnti calde e soffocanti: il giardiniere non innaffii quando il sole vibra con forza i suoi raggi di fuoco sui vegetali: la sera è il tempo a ciò.

Levi le erbe che infestano i viali prima che maturino i semi; più tardi questa operazione gli darebbe doppio lavoro. S' innestino le rose ad occhio aperto, e si allarghino i legami di quelle innestate in maggio.

Si continuano le moltiplicazioni per getti o *bouture.* Fra le piante che meritano di essere seminate in questo mese è l'*Ipomopsis elegans,* essa è bienne, i suoi fiori di uno scarlatto vivissimo sono riuniti in un bellissimo grappolo alla sommità di un bel fusto guarnito di foglie seghettate.

In inverno si conserverà in luogo asciutto e in primavera si porrà a dimora stabile.

Se si avranno posti in terra a tempo debito i semi di rose, ora si potrà fare la trapiantagione di alcune pianticelle già radicate. Questa fatica esige diligenza, conviene servirsi dell' istrumento apposito che i Francesi conoscono sotto il nome di *transplantoire;* preservarlo dall' aria e dal sole e mantenerle in un terreno ben concimato.

S' innestano le Peonie arboree.

Si mettono tutori e sostegni dove occorre.

Si cercherà che nelle aiuole non vengano meno i fiori, e perciò si continuerà a porre a dimora quei fiori di piena terra che durano sino alla fine d'autunno come fu fatto nei mesi antecedenti colle balsamine, tageti, begli uomini e che si avranno già in istato di poter esser trapiantati. Si fa un' ultima semina di piante annuali, che si terranno innaffiate e copiosamente; e queste saranno il decoro ultimo d'autunno.

Le varietà della famiglia delle canne como gli *Edichium gardnerianum*, *Canna lutea etc.*, devono essere sempre nell' umidità colle radici, onde fiorire abbondantemente. Alcuni costumano mettere in terra gli *Edichium* e cavarli in autunno: altri all' opposto li tengono in vasi ristrettissimi onde moltiplicarli con facilità. La fioritura in terra è da preferirsi: ma qualche volta manca affatto, locchè non succede nei vasi.

Il giardiniere che avrà avuto cura dei suoi *cactus*, come ho indicato nel mese di aprile, ne avrà adesso in fiore la maggior parte: questi formeranno una delle più seducenti comparse che possano ricreare un fiorista. Alcuni nell' osservarli daranno il suggerimento di scarseggiare negli innaffii: altri lo compiangeranno perchè li esponga ad una sicura perdita: egli può loro opporre che il vigore ed il ben essere delle sue piante così coltivate, supera di gran lunga quello di qualunque altro li costringa nei vasi e scarseggi nello adacquarli: al paragone non tema di esser vinto.

Fioriscono in questo mese

Le campanelle silvestri.
Le malve rosee.
I giacinti tuberosi.
I due ciclamini romani che hanno principiato a fiorire il mese precedente.
Il ciclamino estivo del *Clusio*.
Le maraviglie del Perù.
Gli amarantoidi, o sieno amaranti *affinis*.
I basilichi di tutte le specie.
Il trachelio americano, o sia *Lobelia cardinalis*.
Le digitali.
L' acanto.
Il falangio.
Due specie di giacinti stellati estivi.
Due specie di gigli narcisi estivi.
Il gigliastro.
Alcune specie di martagoni.
Le sei lichnidi irsute di Costantinopoli.
La lichnide coronaria doppia.
Sette specie di lichnidi coronarie semplici.
L' ocimoide doppia.
La saponaria doppia.
Alcune specie di garofani annui.
I garofani nostrani di ogni mese.
I papaveri doppi e papaveri erratici doppi.
Le rose di ogni mese.
Il geranio triste.
Dodici specie di geranii africani.
I tre geranii batrachioidi; cioè l'odoroso, l' africano e quello dal fior violaceo.
Il geranio argenteo, alpino ed il romano.
Le viole matronali.
La viola minore col fior bianco, porporino e roseo.
I tlaspi di Candia.
Le balsamine.
Il fagiuolo incarnato.
Le consolide reali.
Le frassinelle.
I ciani.
Qualche specie d' elicrisio.
Le scabiose.
I tageti minori.
La corona del sole.
Le calendule.
Il xerantemo o ptarmica austriaca.
Le matricarie.
Le nigelle.
I crisantemi.
Il caprifoglio.
I gelsomini di Spagna, gimène e mugherini
Il melo granato dal fior doppio.
I mirti.
Il tanaceto.
La santolina.
La linaria.
La giacobea.

Le molteplici varietà dei *Phlox* e delle Dalie formano il principale ornamento de' giardini in questo mese. L' età virile delle piante è giunta, la maturanza di un gran numero è completa, ed è passata la fioritura delle specie più soavi e deliziose. Ben lungi però dall' entrare negli squallori di una vedovanza, la natura divenuta madre feconda si veste dello sfarzo che le si addice con grave maestà. Fioriscono tra mille altri i seguenti fiori:

Adonis aestivalis.
Apocynum androsemifolium.
Aristea major.
Asclepias tuberosa, A. tomentosa ed altre.
Aenothera rosea.
Abutilon venosum.
Betonica grandiflora.
Corydalis formosa.
Convolvulus tricolor.
Clarkia pulchella.
Cleone Lusitanica.
Canna Indica.
Campanula pyramidalis.
Dracocaephalnm austriacum, D. virginianum
Datura arborea.
Echinops ritro.
Eutoca multiflora.
Gentiana centaurium.
Gilia tricolor, G. capitata.
Hidrangaea quercifolia, H. hortensia. H. Japonica.
Hibiscus syriacus.
Hieracium aurantiacum.
Hellantus grandiflorus.
Hemerocallis flava, H. coerulea, H. ocroleuca.
Ipomopsis elegans.
Impatiens glanduligera.
Lavatera trimestria.
Lysimachia ephemerum.
Linaria annus.
Malope grandiflora.
Melilotus coeruleus.
Ononis altissima.
Polyanthes tuberosa.
Polygonum orientale.
Salvia splendens, S. patens.
Stachys coccinea.
Stevia pedata.
Tagetea patula, T. rosea.
Trophaeolum maius, T. minus.
Verbena, triphylla.
Yucca gloriosa.

Segreto rilevantissimo per avere garofani, ranuncoli, viole, anemoni ed altre piante col fiore semidoppio e talora doppio.

Quantunque non si possa a volontà avere un flor doppio, checchè ne dicano i giardinieri, pure è certo potersi, 1.° Avere fiori a diversi colori, e 2.° procurarsene dei semidoppi, e taluno per lo più dei doppi, usando la fecondazione che dicesi artificiale. Ognuno sa che i garofani, i ranuncoli, ed in breve tutti i fiori scempi hanno nel loro centro alcune filamenta terminate da una sostanza che diventa polverosa, quando il fiore è pienamente aperto. Tra queste filamenta poi sta un corpicciuolo che, quando il fiore cade, gonfiasi e contiene le semenze. Ora se pigliansi le filamenta, p.e. di un fior bianco di garofano, e tagliate quelle di un garofano rosso, si applichino le prime, quando stanno per maturare affatto, a questo secondo, vedremo da' semi nascere un garofano rosso più o meno macchiato di bianco. Quante più filamenta si applicano, tanto meglio riesce l' operazione. Il punto sta nel cogliere il momento della maturità delle stamigne o filamenta. Si leveranno destramente colla forbice, prima tutte quelle del fiore che si vuole secondare, e poi si applicheranno (avvertendo che la giornata sia placida, e tenendo i fiori in luogo difeso dal vento), le filamenta dei fiore di cui si vuole mescolare il colore, e quello prima spogliato da esse. Si avranno però le seguenti notizie per meglio riuscire nell' intento. Si cercherà di applicare le polveri del fiore semidoppio al fior semplice. In questo caso si ha un maggior numero di sementi a fior doppio. Se applicheremo il polline del fior semplice ad un fior semidoppio, ne avremo molto meno dei doppi. Sarà poi ben fatto l' applicare la polvere di diversi fiori ad una sola pianta ed allo stesso fiore. Così la cosa ha un esito più felice. Un fiore semidoppio poi produce semi che daranno fiori quasi tutti doppi o semidoppi, quando è fecondato colle polveri sole di molti fiori diversi, privato affatto dalle proprie stamigne. Questo, e non altro è il gran segreto di cui usan tutti i giardinieri dell' universo per avere fiori doppi. Qualunque altra ricetta è una solennissima ciarlataneria. Si avverta però di non applicare se non se le polveri di fiori della medesima specie, o di applicarlo

in copia e per più giorni di seguito. Ma è da osservarsi ancora che gl'insetti talvolta impediscono o disturbano questa fecondazione, ond'è necessario, quando siasi fatta l'operazione, per la quale si terranno le piante da fecondare in vasi o in cassettine da potersi isolare, di riparare i fiori. Per questo si prenderà un pezzo di velo, e destramente si riparerà il vaso in modo che non possano gl'insetti danneggiare il fiore. Potrà legarsi ancora sotto il calice di ciascun fiore, ponendovi una bacchetta, il velo. Si operi però in modo che il velo non tocchi il fiore nella parte di sopra, ed in veruna maniera non lo danneggi. Questo processo domanda attenzione e pazienza. Ma si accertino gli amatori che è sicuro. Si provvedano di buone forbici o di picciole mollettine. Stiano attenti alla maturità delle polveri, ripetano l'operazione e sieno persuasi che se la cosa non riesce, il più delle volte deriva dalla mancanza di queste avvertenze.

Rettificazioni e norme generali per la fecondazione artificiale.

Sopprimendo il presente articolo ne sarebbe venuto maggior pregio a questo trattato, sì perchè i segreti di cui fa cenno non sono tali per veruno, come anche per il modo incompleto e pieno d'inesattezze con cui è dettato il medesimo.

Questo segreto lungi dall'essere una scoverta recente, era conosciuto da tempo immemorabile dagli Orientali che praticavano la fecondazione artificiale delle palme per averne i frutti, e nei tempi di guerra distruggevano i palmizi maschi sulle terre dei loro nemici onde affamarli. Le teorie della fecondazione artificiale, furono sviluppate verso la metà del secolo scorso, e considerate come corollari delle regole conosciute nella fisiologia vegetale. Questa operazione praticata sopra specie diverse è chiamata *ibridazione*, ma sono indispensabili moltissime diligenze onde eseguirla con successo. Nè questa si potrà avere da chi non conoscerà la natura e le epoche diverse, in cui tutte le varie parti che vi concorrono, entreranno in attività, nelle infinite modificazioni delle specie e varietà dei vegetabili. Onde eludere l'operazione della natura e subentrare nei suoi diritti di creazione è duopo allontanare tutte quelle cause che potrebbero rendere infruttuosi i misteriosi connubi con molte cautele preliminari e successive, la negligenza di una sola delle quali vi si opporrebbe. Le principali attenzioni prescritte dai pratici versano: 1.° sulla castrazione o asportazione degli stami nel soggetto; 2.° sulla conservazione del polline e sul modo di applicarlo; 3.° sulla eliminazione di tutte le influenze esterne a danno dell'ibridazione.

Chi, lo ripeto, non conoscerà l'azione e la varia struttura del polline nei vari generi, l'epoca in cui si aprono i loculi delle antere e lo stigma è in istato di prestarsi a seconda delle varietà su cui si opera, come pure chi si appoggiasse alle norme vaghe ed indecise desunte da una teoria che non abbia avuto l'appoggio dell'esperienza opererà sempre a caso colla probabilità di ottenere un successo completo sopra novantanove falliti. Io non conosco guida più sicura, per arrivare ai risultati indicati, che il libro di Henri Lecocq, che ha per titolo: *De la fécondation naturelle et artificielle des végétaux et de l'hibridation, Paris chez Audot*, 1845. Con questo potente ausiliare dell'artificiale fecondazione l'uomo ha operato i più sorprendenti prodigi, ed il Botanico che considera ogni deviazione delle norme stabilite pei tipi primitivi quali mostruosità, nel mentre è portato ad ammirarne gli effetti, muovo giuste lagnanze, perchè ogni di più si renda malagevole il conservare le specie genuine, e cho s'addensa vieppiù il caos della scienza, pei successivi cambiamenti che subiscono le varietà dei vegetali.

Così trenta anni sono più di ottanta erano le specie del *Pelargonium*, delle quali più che la metà è affatto scomparsa. Egual cosa è delle Dalie: uno dei tipi però la *Dalia coccinea* fu trovata nel 1840 fra semi venuti dal Messico. Del genere *Chrysanthemum* che s'arricchisce tuttogiorno di nuove varietà, era pure smarrito il tipo, e fu trovato per caso in mezzo ad inviluppi di vegetali provenienti dalla China.

Ecco quando Bernardo Jussieu, scriveva nel 1777 a Villars. «Le piante metamorfosate « dall'arte e dalla coltivazione hanno cambiato di forma talmente, che al presente non si « può discernere la varietà dalla specie. La mano dell'uomo, così mediante la civilizzazio« ne come colla coltura cambia l'aspetto alle produzioni naturali. » Eppure settant'anni sono la fecondazione artificiale era molto meno usata che al presente.

Opere da farsi in agosto.

Circa la metà del mese (cosa che chi ha compilato questo breve scritto trovò ottima per propria esperienza) si piantano le radiche di ranuncoli rossi, grangialli, turbanti d'oro, ecc., per averli nel dicembre e gennaio, e si piantano in buon terreno composto. Si avverta nei primi quindici giorni di tenerli esposti in luogo ombroso, acciò nascono meglio.

Si pianti in terra e nei vasi le cipolle dei collicorti, detti narcisi, dopo la prima acqua, acciò vengano primaticci, e non si cavino di terra se non dopo due anni per isgravarli delle loro proli, e per ingrassar loro la terra quando occorra.

S'innaffino abbondantemente i margotti, affinchè gettino copiose radici, ma non si innaffino ogni giorno, bensì un giorno sì e l'altro no; e così si mantorranno meglio le piante, e non saranno soggette al ribollimento.

Si traspianta qualche margotto di vainiglia, o sia eliotropio peruviano, tenendolo in luogo ombreggiato per dieci giorni e poi poco a poco si esponga al sole sempre però mediocre.

Si attende alla maturità dei semi, tanto di garofani quanto di altri fiori estivi, e si raccolgono; e dopo di averli ben prosciugati e ripuliti, si ripongono nel loro scaffali in buon ordine.

Si rivoltano e lavorano i terreni acciò il sole gl'incuoca. Si rivoltano i letami e le terre preparate, e si dà loro dell'acqua perchè fermentino e si spegnano e vengano a perfezione.

S'innaffiano ogni giorno tutte quelle piante legnose che ne hanno bisogno, come sarebbero gelsomini, mugherini, catalogni, rosai, rose chinesi, *nerium*, e molte altre di simil genere.

Altre opere di somma necessità.

Quantunque il sole durante questo mese si avvicini di 9 gradi, e 25 minuti all'equatore, il calore ciò non ostante nel giorno è egualmente intenso, e nel tempo stesso più eguale e più costante che in luglio. Se succedono venti sciroccali si vedono a ingiallire le piante, cadere le foglie ed i frutti, che non furono irrigati a tempo e dovere.

Chi avrà serbatoi di acqua stagnante per innaffiare i vasi, ponga attenzione che non divengano sorgenti di aria corrotta, pel troppo calore che svilupperà miasmi perniciosi colla prodotta eccessiva evaporazione.

Si continua l'innesto delle rose e delle altre pianticelle ad occhio chiuso, ossia da svilupparsi nella primavera seguente.

Cessata la fioritura dei geranii si potrà farne moltiplicazioni per getto all'aria aperta, sempre però riparandoli dai rapidi passaggi dell'atmosfera, o dai raggi solari, e si potranno cambiar di vaso, potare e rimettere loro i sostegni. La gran regola che equivale a mille secreti per la bella conservazione de'pelargonii consiste nel poter sempre averli ringiovaniti, facendo in modo che una pianta non abbia a dar fiori più di due anni consecutivi. D'altronde la ripresa dei getti o taglie è talmente facile e di sicura riuscita che è da incolparsi grandemente l'incuria di coloro che la trascurano, o preferiscono di avere piante di geranii altissime, ma che per essere spossate si orneranno di grami fiori ed intristiti.

Chi avrà trapiantato a tempo la bellissima pianticella rampicante conosciuta sotto il nome di *Ipomaea Learii* avrà in questo mese una tal profusione di bellissimi fiori azzurri da degradarne ogni altro genere. Ma dovrà averla al sud perfetto e ritirarla ai primi di ottobre col pane di terra e le radici intatte.

Le attenzioni diligenti non devono mai venir meno per mantenere la proprietà e nettezza nei viali e nelle aiuole fiorite. La distruzione degli insetti prosegue senza posa: molti di questi già hanno compite le fasi delle loro trasformazioni e scompaiono, ma altri ne sottentrano e minacciano di continuo le tenere pianticelle. I lombrichi penetrano nel foro dei vasi. e fanno infracidire le radici: per impedire il loro ingresso si terranno sollevati i vasi da terra, o si porranno sopra banchine. Si potrà anche distruggerli andando in traccia di loro prima del levar del sole, quando il tempo è umido senza essere freddo, o dopo il tramonto, muniti di una lanterna. Si porranno i lombrichi in un vaso, e con un ferro affilato si taglieranno vicino alla testa quelli che non mostrano che una parte del corpo fuori della terra: l'acqua ove verrà posta a decomporsi una buona quantità di questi annellidi sarà di somma efficacia data ai garofani; i frammenti tagliati e dati in pascolo agli uccelli, li richiameranno in gran copia intorno al giardino, essendone essi avidissimi. Una infusione di malli di noci verdi, servirà pure ad allontanare questi ospiti dannosi, dandola come adacquamento ai vasi che ne sono infestati. Si può anche percuotere con un legno la parete esterna del vaso o cassa di fiore, continuando leggermente per qualche minuto, o infiggere un piuolo nella terra per 3 o 4 once, avendo la pazienza di agitarlo in ogni senso per 10 o più minuti, e si vedranno uscire di terra eccitati da questo movimento. Il piuolo deve essere acumiuato ed avere circa due braccia di lunghezza. L'acqua di calce distrugge puro la lumache, ma val meglio la caccia che lor si darà prima del levare del sole. Procurando loro un riparo, esse si aduneranno in massa e si potrà farle perire.

Non si dimentichi di irrigare in copia la *Plumbago coerulea*, che se sarà posto in sito ombreggiato, fiorirà senza interruzione, così pure le *Eritrine*, le *Salvie*, e i *Cactus* se fossero in piena terra. È questo il tempo più acconcio per seminare a dimora onde fioriscano in primavera i Papaveri, le Dalfinelle, le Adonidi, e tutti quei fiori che possono sopportare i rigori dell' inverno. Si dovranno ripassare tutte le piante a fusto legnoso legate nella primavera, e visitare i lacci di salice o giunco se fossero troppo serrati e potessero comprimere la scorza, e nuocere alla circolazione. Per difetto di questa osservazione si trova bene spesso una pianta perduta senza verun rimedio.

Le bella varietà di Malvoni o Rose tramate (*Alcaea rosea*) sono un ornamento non volgare de' più belli giardini; ma pur troppo esse sono spezzate e poche cure vengono date alla loro prospera riuscita. Chi vorrà averne di scelte per l' anno seguente dovrà occuparsi in questo mese a raccogliere le sementi sulle piante più belle, scegliendo a preferenza quelle che nell' ovario o ricettacolo contengono minor numero di grani: dal 18 al 30 di questo mese si pongano in un terreno pingue e ben concimato, ma che tenga più dell' argilloso e tenace anzi che del soffice: si ricoprano con 15 o 18 millimetri di terra, e si adacqui se minacci una lunga arsura. Nell' inverno la pianta si conserverà in terra per essere ripresa in primavera e collocata a dimora stabile, avendo avvertenza che quando le pianticelle avranno raggiunta l' altezza di un oncia in settembre od ottobre, devono essere ripiantate al nord in sito ben difeso, essendo questo l' unico mezzo per sottrarle alle influenze del gelo.

Fioriscono in questo mese

I convolvoli.
Le campanelle silvestri.
Le malve rosce.
La viola minore col fior bianco porporino e roseo.
Il tanaceto.

Il cannacoro.
I giacinti tuberosi.
La valeriana greca.
I due ciclamini romani, che hanno principiato a fiorire in giugno.
Le maraviglie del Perù.
Le dature.
Gli amaranti *affinis.*
Il basilico.
Il trachelio americano, o sia la cardinalizia.
L' acanto.
La scilla.
Le rose d'ogni mese.
Il giglio narciso giacobeo.
Il giglio narciso di Virginia.
La lichnide silvestre doppia.
I garofani nostrani d'ogni mese.
I papaveri erratici doppi.
Il geranio triste.
Dodici specie di geranii africani.
I tre geranii batrachioidi, cioè l' odoroso, l'africano, e quello col fior violaceo.
Il geranio argenteo alpino ed il romano.
Gli amaranti di più specie.
I tlaspi di Candia.
Le balsamine.
I caraccoli.
Il fagiuolo incarnato.
Le consolide reali nostrane.
I ciani orientali.
L' elicrisio.
La scabiosa.
I tageti maggiori o minori.
La corona del sole.
Le calendule.
Le matricarie orientali.
La verga d'oro.
La giacobea.
I crisantemi.
L' oleandro doppio.
I gimè, mugherini e gelsomini di Spagna.
Il *quamoclit.*
Il mirto doppio.
Le rose moscate.
I garofani della China.
La santolina.
La linaria.

Molte delle piante indicate nel mese scorso continueranno la fioritura. Eccone alcune altre facili a coltivarsi.

Bupitalmum grandiflorum.
Cacalia suaveolena.
Cassia marylandica.
Centaurea amberboi, C. moschata.
Clematis viticella.
Coreopsis auriculata, C. tinctoria.
Epilobium spicatum.
Eryngium amethistinum, E. alpinum.
Hedychium, coronarium. E. gardnerianum.
Hibiscus palustris, H. coccineus.
Latyrus grandiflorus.
Mentha pulegium.
Mimulus ringens, M. guttatus.
Parnassia palustris.
Phlomis tuberosa.
Plumbago coerulea.
Septas capensis.
Solanum pyracantha.
Tecoma venusta.
Trachaelium coeruleum.
Veronica elegans (e molte varietà).
Xeranthemum annuum.

Modo di coltivare l'erba Luigia, *detta* Cedrina o Cedroncella, e *dai botanici* Verbena triphylla.

È facilissima questa pianta a barbicare, onde può aversene piantandone i ramoscelli di un anno, facendone margotte e dividendone destramente le pianticelle, le quali abbiano messe che derivino dalla radice maestra. Provai egualmente tutti tre questi metodi. Dalla fine di aprile sino quasi a mezzo settembre si possono prender ramoscelli, che però non sieno troppo grossi; che abbiano almeno un terzo di vecchio legno, e non sieno rivestite di fiore, la quale ultima avvertenza però non è sempre essenziale. Si conficcheranno per due terzi della loro lunghezza in terra ben preparata, schivando la forte o argillosa. Quando vogliasene porre molti, si potranno essi seppellire nel terreno dell'orto, ma ciò si

farà dal giugno sino all' agosto e non prima o dopo. Il fondo sarà stato ben vangato e di natura fresco. Piantati i rami a distanza tale, che volendoli trasporre si possano levare sulla terra senza scoprire le radici, si rimetterà a più riprese bel bello il terreno. Correndo calda assai la stagione si ripareranno con una stuoia dall' immediata azione del sole, e se ne avranno in capo a tre o quattro settimane nuove piante ben radicate. Può per altro a maggior sicurezza farsi tale piantagione in vasi o altro recipiente. Se eseguiscasi in primavera, si dovranno riparare da ogni pericolo di freddo, e ritirarli quando occorra di nottetempo. Se vogliansi piante adulte e da allevare ad albero, si farà passare un ramo dentro un pignattino o un cestello di vimini o un cannello di latta chiuso in modo che dalla parte inferiore non lasci escir l'acqua, ed empiuto di terra sciolta il recipiente, si terrà umida la detta terra, ed in breve il ramo barbicherà. Finalmente dividendo con tagliente ferro le pianticelle, lasciando a ciascheduna un proporzionato numero di radici e tenendole riparate dopo il loro trasponimento, se ne otterranno nuovi individui. Tale divisione non solo in primavera ed in autunno potrà farsi, ma ancora nell' estate. Mentre scrivo, e siamo in luglio avanzato, ne ho diviso un vaso, e n'ebbi quattro piante assai felicemente.

In inverno, a meno che non sia rigido soverchiamente, o che il terreno non vada soggetto a molte umidità, lo l'ho veduta reggere assai vigorosa, situata però al mezzogiorno. Sarà sempre ottimo consiglio quello di educarne un paio di piante in vaso per ogni evento. Bensì due avvertenze trovo utilissime ad aversi per assicurarsi della felice loro esistenza, sia che si conservino in vaso o in terra. Facendo copiose radici fibrose, non siasi con loro avari di letame ben consumato, ma ad un tempo stesso non se ne dia loro troppo. E l'uno e l'altro estremo manda sempre a malo queste piante. L'altra cura che si avrà, volendosi crescere piante ne' vasi, sarà di proporzionare questi alla copia dello loro radici. In estate amano di essere spesso inaffiate, ma adagio adagio, ed a più riprese, e coprendo le radici, che spesso rimangono alla superficie del vaso, con vinacce non molto vecchie. Alcuni trovano ben fatto il non lasciar ispiegar i fiori, ma di recidere i ramoscelli per servirsi delle foglie. Io provai che le pianticelle si mantengono più vegete tagliando i fiori quando cominciano a spiegarsi, risparmiando i rami, e scegliendone le foglie, ma nel tosarle bisogna andar con discrezione. Recidendole troppo spesso periscono.

Havvi una varietà coll'odore di menta assai ricercata. È un poco più difficile a propagarsi per rami, e domanda più diligenza. Bisognerebbe propagarla, potendosi colle foglie farne pastiglie, o veramente secche all' ombra usarne a guisa di tè. Somministra una bevanda utile pe' raffreddori.

Opere da farsi in settembre.

Si seguita a piantare le radiche di grangialli e ranuncoli rossi e turbanti d'oro per averli nel carnevale, e si piantano ancora in terra in qualche arcola solatìa, con far loro la coperta per salvarli dal freddo.

Si finisce di piantare i narcisi, si piantano i muschi greci, gli anemoni, i gladioli, le corone imperiali, tutte le specie di gigli, i crochi e altre piante di simil genere.

Si traspiantano le lichnidi di ogni specie, le viole mammole e bellidi, le *primulaeveris*, ed altre piante simili.

Si comincia a traspiantare circa la fine del mese i margotti dei garofani, quando per altro abbiano messo buone radici.

Si fanno i margotti dell' eliotropio per cavarsi a primavera.

Si tosano le cerchiate e i parterri. Si puliscono i giardini. Si rivoltano i mescoli delle terre e si vagliano per potersi adoperare quando ne fa bisogno. Si provvedono le foglie di bosco per metter sopra le fogne: come pure si provvedono terricci di bosco, terre, argille, e tutto ciò che fa bisogno per le nuove piantagioni.

Si seminano verso la metà del mese i garofani per traspiantarli in primavera, cioè nel mese di maggio.

Si seminano le violeciocche, le quarantene, i tlaspi, le nigelle, le scabiose, i tulipani, le corone imperiali, gli orecchi di orso, il croco ortense o altre sementi di simil genere.

Si muta o traspianta il dittamo, la maggiorana e simili. Si raccolgono tutti questi semi che sono condotti a perfetta maturità, tanto di fiori estivi che di autunnali. S' innaffiano tutte le piante quando fa bisogno, ec.

Altre opere da non trascurarsi.

Alla fine del passato mese od al principiare di questo, a seconda dello stato del clima, ha luogo l' ultimo sfarzo della vegetazione che vien conosciuto col nome di sugo di agosto.

Il giardino del diligente fiorista sarà ancora seducente per la vaga fioritura delle Dalie, astri, rose bengalensi, lagestroemie amaranti, ec.

Le Camellie verranno poste in una posizione più soleggiata, essendo necessario di procurare la maturità delle nuove cacciate, onde al loro rientrare nelle stanze non abbiano a soffrire. Si cercherà pure di esporre ai benefici raggi del sole tutte le nuove margotte che fossero sufficientemente radicate.

Molti usano moltiplicare per getto le Dalie in questo mese: è certo che se possano resistere all' inverno, la loro riuscita è più soddisfacente che quando non furono eseguite in estate.

Le piante erbacee annue che saranno seccate verranno tolte, così pure gli ovarii delle rose che avessero già portato fiore: si manterrà sgombra l' aiuola dalle erbe inutili, ed i tronchi degli arbusti e dei cespugli dai licheni e dai muschi.

Gioverà lavare i tronchi su cui vegetano queste crittogame con acqua di calce che si lascia dissecca re, restando poi a cura delle pioggie il pulimento completo e la distruzione di queste incomode produzioni.

È questo il momento di separare e piantare le peonie erbacee, le alstroemerie di piena terra, le fumarie bulbose, i pancrazj, e di porre i giacinti nelle bottiglie per averli fioriti d' Inverno.

Coll' accorciarsi del giorno scemano i lavori del giardiniere; il bisogno di sarchiare, rastrellare, ec. si fa minore; gl' innaffii hanno luogo interpolatamente, e solo alla mattina per causa delle notti fredde; ma d' altra parte i lavori del raccogliere sono in piena attività.

I grani, le radici, i vegetali che deperiscono, le foglie che cominciano a cadere, ec. devono essere messe a parte per i diversi usi a cui serviranno.

Colle foglie ammucchiate e bagnate si formerà il terriccio più prezioso per la piantagione dei vegetali delicati.

Gli stanzoni co' loro apparecchi di riscaldamento dovranno essere in buono stato, si rimetteranno i vetri ove fossero stati tolti, ed all'appressarsi delle pioggie si tireranno quelle piante per le quali il soggiorno dell' umidità nelle radici potrebbe essere fatale.

Fra le piante che fanno bella comparsa in questo mese, primeggia la *Poinciana di Gillies*, nuovo acquisto magnifico dell'orticoltura moderna. Riparandone il piede con concime secco, resiste bene in terra anche all' inverno. Le sue corolle di giallo, cromo al centro delle quali si dispiega il rosso vivo degli stami pendenti, sono di un effetto che supera ogni descrizione. Chi non la possedesse, sarebbe privo del più bello ornamento di uno giardino in questo mese.

Fioriscono in questo mese

Le rose d'ogni mese.
I convolvoli.
Il croco ortense o sia zafferano.
I colchici autunuali.
Il cannacoro.
I giacinti tuberosi.
I due ciclamini romani che hanno principiato a fiorire in giugno, i quali sogliono continuare sino alla metà del presente mese.
Tredici specie d'altri ciclamini di differenti colori.
Le maraviglie del Perù.
Le dature.
L'amaranto *affinis*.
Il leonuro.
Il basilico.
Qualche specie di fritilaria.
La scilla.
Tre specie di gigli narcisi.
I garofani nostrani d'ogni mese.
L'acacia.
Il geranio triste.
Dodici specie di geranii africani.
Gli amaranti di più specie.
I caraccoli.
Le viole doppie di varie specie.
Il nasturzio indiano.
Le consolide reali nostrane.
Qualche specie di ciano.
L'elicrisio.
La corona del sole.
Le calendule.
Qualche matricaria doppia.
Le matricarie orientali.
I crisantemi.
Gli oleandri doppi.
I gelsomini di Spagna.
Il *quamoclit*.
Il mirto doppio.
Le rose moscate.

Ecco alcuni fiori che brillano in questo mese, oltre a molti indicati in agosto che continuano la loro fioritura, come Dalie, Verbene, Astri della China, Rose, ec.

Bauera rubioides.
Eupatorium cannabinum.
Gaura biennis.
Helenium autunuale.
Hibiscus abelmoscus, H. militaris.
Oxalis Bovii.
Nicotiana undulata.
Poinciana Gillesii.
Serratula spicata.
Silphium trifoliatum, S. laciniatum, S. connatum.
Zinnia elegans, Z. multiflora, Z. revoluta.

Avvertimento per ben coltivare i gelsomini.

Possono introdursi nei giardini che abbiano uno stanzone ben riparato per l'inverno, il gelsomino cedrato, che è il gelsomino delle Azoridi, il gelsomino di Spagna ed il comune bianco. La prima specie propagasi col mezzo delle margotte. Del rimanente non è punto delicata, nè io l'ho giammai veduta a soffrire. Tollerò persino qualche notte il freddo anche gagliardo, al quale fu un anno per accidente esposta. Siccome matura i semi, può tentarsi ancora questa strada. Ma essa è troppo lunga. Il gelsomino di Spagna o Catalogna moltiplicasi comunemente coll'innestarlo sul gelsomino comune. Sono però di parere che potrebbe vantaggiosamente margottarsi. Gli autori alla cui autorità si conformano tutti i giardinieri, prescrivono doversi ogni anno potare tutti i gelsomini di Spagna. Per molti anni io non eseguì questa faccenda che un anno sì ed un anno no. Quando non tagliava, mi contentava di levare i seccumi, lo che praticai pure colla prima specie. Mi ha sempre fatto gran dispiacere l'osservare che quando si potano i gelsomini, si tagliano sino rasente al tronco i vecchi rami, per modo che si aprono moltissime ferite. Io ne lasciai sempre i più robusti e grossi, lunghi tre dita, avvertendo di fare i tagli a coda di rondine.

Risparmiai tra i vecchi i migliori. Alcuni dopo fatta l'operazione usano porre sopra il gelsomino un guscio d'uovo, e ve lo tengono così per otto o dieci giorni. Questa è una cattiva pratica. Si coprano le ferite con un poco d'unguento di *S. Fiacre*. Ho fatta un'esperienza di paragone, ed ho visto che quelle piante che copronsi coll'uovo tardano assai più a mettere nuove produzioni. Del resto i gelsomini che si potano ogni anno all'antica, danno molto più fiori, ma invecchiano assai prima. Gli altri in cui il taglio praticasi alternativamente e con più riguardo, si mantengono più vegeti, e danno fiori tre o quattro settimane prima. Chi abbia un muro ben esposto a mezzodì può mettere queste piante per terra, massime se sieno non innestate. Coprendole in inverno ne avrà una maggiore quantità di fiori alla buona stagione. Vi si apporrà sul finir di novembre un braccio di lettiera al piede. Con pagliaricci si copriranno i rami la notte quando geli. La potagione si fa d'ordinario in aprile. In generale ho veduto affrettarsi troppo questa operazione. Alcuni sono impazienti di eseguire questa faccenda e porli all'aperto. Per tal modo li rovinano. È meglio tardare un poco, che affrettarne l'uscita. La terra migliore pe' gelsomini *azorico*, *glauco*, *catalogno*, *dell'isola di Francia*, *odorosissimo*, *mugherino*, *mugherino di Goa*, e *dell'isola degli Amici*, potrà essere di natura simile a quella assegnata pe' garofani. Ogni altra più grassa li manda a male, o certo li fa invecchiare avanti tempo. Il *gelsomino mugherino di Goa* può moltiplicarsi colle sementi, ma ho sempre preferito il far ciò colle pianticelle che si ottengono col separarne destramente i getti vigorosi che spuntano rasente il tronco principale. Non v'è pianta così facile a propagarsi, come questa. Vuol essere però tenuta con un'estrema pulizia, ripurgata dai seccumi, ed alleggorita della troppa copia di rami che mette in certi anni. In generale i gelsomini bisogna cambiarli di vaso, o almeno ogni anno, al principio della primavera si dee loro apporre al piede nuova terra. I gelsomini giallo, officinale ed orientale vivono benissimo allo scoperto in terra mediocre. Prosperano più se sieno contigui ad un muro. Ancorchè il gelo faccia perire le loro cime, è ben raro che ne uccida le radici. Il gelsomino dell'isola di Francia fa d'uopo tenerlo nella stufa ed in luogo caldo. Hanno gran credito i mugherini ed in particolar modo quelli della varietà a fior doppio, chiamati volgarmente in Lombardia *gimè*. Non abbisognano di stufa, ma debbono tenersi in una aranciera ben asciutta e collocarli dove più batte il sole nel mezzodì. Si propagano i *gimè* o mugherini, innestandoli sul gelsomino officinale e sul catalogno. Se ne fanno ancora margotte. Vi è chi dice si moltiplichino per piantoni. Ma alcuni miei amici che l'hanno sperimentato non vi sono riusciti. Dimandano di essere potati in primavera, ma dopo i catalogni. S' innaffieranno molto in estate, e la terra dovrà essere alquanto più sostanziosa. La coltivazione de' gelsomini è facilissima. Bensì ho veduto molte piante a perire, specialmente se allevate dalle donne, perchè insieme col gelsomino vogliono tenere unite altre piante. Ma quegli che è vigoroso presto ingombra il vaso, e trovandosi privo del necessario alimento invecchia prima del tempo. Consiglio di visitare ogni anno queste varie specie, e quando sieno abbondanti le radici e tappezzino tutto il vaso, questo si cambierà o recideransi alquanto quelle, aggiungendo nuova terra. Il gelsomino dell'isola degli Amici meriterebbe di esser fra noi reso comune, mentre e per la copia dei fiori disposti a pannocchia, e pel loro odore è pregevolissimo.

Opere da farsi in ottobre.

Essendo questo il mese delle piantagioni, non mancherà al giardiniere di lavorare, ma bensì converrà che usi molta fatica per isbrigarsi di tante faccende che sono di gran premura.

Primieramente darà di mano alle smargottature dei garofani, e le ripianterà nei loro vasi e in terra.

Preparerà le terre e pianterà le cipolle o siano bulbi dei giacinti, tanto in terra, quanto nei vasi.

Pianterà i tulipani, le giunchiglie e altri fiori bulbosi. Le radiche di ranuncoli granglalli turbanti d' oro e ranuncoli persiani.

Traspianterà la *primulaveris*, gli orecchi d' orso, le campanule, le matricarie e altre piante d' erbe odorose e di fiori, e rimetterà tutto il giardino in buon ordine: come pure traspianterà le barbatelle dei rosai di ciascuna specie, e si ripianteranno ai posti destinati, così ancora le margotte dei mirti, ec.

Starà attento alla maturità dei semi autunnali, e li raccorrà; e dopo averli prosciugati li riporrà nelle loro scatole o cartucce separatamente per sementarli l'anno venturo alla primavera.

Riporrà i gelsomini, i mugherini e tutte le piante africane ed americane.

Metterà in ordine le stufe, le cuscie e tutto ciò che bisogna per mantener le piante nell' inverno.

Pianterà verso la fine di questo mese, i parterri, i selvatichi, le cerchiate e altre verdure; parimente ribes, uva spina, rosai, gelsomini ed altre piante di simil genere.

Aggiunta alle medesime.

I lavori cambiano direzione; essi sono rivolti a mantenere il ben essere e preservare i vegetali dal vicino cambiamento della stagione. Le pianticelle che furono poste in piena terra per far loro sviluppare una più lussureggiante vegetazione, vengono levate con diligenza: quelle a cui si toglie o tutto od in parte il fusto, e che resteranno in un completo riposo come le *Eritrine*, la *Salvia patens*, le *Canne*, ec. dopo l' estrazione si espongono al sole onde perdano l' eccedente umidità; quelle che devonsi mantenere in vigore come le *Verbene*, le *Fuchsie*, le *Volkamerie* ec., dopo l'invasamento verranno collocate in luogo ombreggiato, fino a tanto che il bell' aspetto del loro fogliame non ne abbia accertati della loro perfetta riuscita, e della possibilità di conceder loro con profitto il godimento degli ultimi benefici raggi autunnali.

Se le pioggie minacciassero e si temesse della loro inesistenza, non sarà azzardato consiglio quello di ritirarle nella loro dimora invernale. Per le Camellie è oggetto di somma importanza sottrarle alle prolungate pioggie: ritirate umide fiorirebbero male, e si avrebbe una perdita di gemme florali certissima.

Si sospenderà l' irrigazione di tutte quelle piante esotiche, la cui coltivazione nel nostro clima è arrischiata e difficile; esse devono trovarsi in un terreno che non sia soverchiamente umido ne pingue: le Azalee, i Ligustri, le Magnolie, le Camellie, i Pittospori, i Nespoli del Giappone prospereranno mirabilmente, dove irrigati in copia e concimati intristirebbero con rovina.

Non ho quasi mai parlato delle varie operazioni da farsi alle piante bulbose (tulipani, giacinti, fritillarie, ec.), essendo questo bastantemente a luogo a luogo indicate; osserverò per altro esser questo il momento propizio per seminarle in terrine o in piena campagna. I semi di orecchie d' orso si porranno in terra di brughiera pura, e si copriranno pochissimo; i ceppi delle stesse si divideranno, se ciò non si sia fatto dopo la fioritura.

I papaveri seminati al presente fioriranno in giugno e luglio venturi. Si seminerà la Soldanella alpina e le Quarantine che si volessero avere di buon' ora in primavera: si abbiano però grandi riguardi per difenderli dai rigori dell' inverno.

Negli stanzoni le piante vengono riposte in modo che non si contrastino a vicenda la luce, che il loro fogliame e le loro ramificazioni facciano un complesso grazioso, o formino uno sfondo, su cui si disegneranno con bell' effetto i fiori di quelle che hanno conservato l' abitudine di fiorire da noi all' epoca che corrisponde alla bella stagione dei loro paesi nativi.

Fioriscono in questo mese

I convolvoli.
Il croco che fa il zafferano.
La rosa chinese alle volte, quando particolarmente spirano venti australi.
Quattro specie di crochi silvestri.
I colchici autunnali.
La luca } alle volte.
Le tazzette bianche } alle volte.
I giacinti tuberosi.
Qualche specie d' orecchie d' orso.
I ciclamini di Corfù color di carminio.
di Soria rosso.
di Soria bianco.
I ciclamini di potier violetto languido dei monte Libano di colore fra il candido ed il porporino.
L' antiocheno porporino doppio.
Le meraviglie del Perù.
Lo helildi.
Le dature.
Gli amaranti *affinis*.
Il leonuro.
La coniza con le foglie di linaria.
Quattro specie di giacinti stellati autunnali.
Due specie di violo bulbose autunnali.
Il giglio narciso doppio d' autunno.
Le rose d' ogni mese.
Alle volte la calta palustre.
Il geranio africano con le foglie d' alchimilla.
Gli amaranti di più specie.
La pulsatilla autunnale.
Le viole tricolori.
Qualche viola doppia.
Il tlaspidio fruticoso, con le foglie di leucoio.
Il nasturzio indiano.
Le consolide reali nostrane.
I garofani nostrani d' ogni mese.
Qualche specie di ciano.
I taguti maggiori.
Le calendule.
Qualche matricaria nostrana.
Alle volte il lilac, o sia ligustro di Persia.
I gelsomini di Spagna.

Le Dalie resistono: gli astri della China, le rose del Bengala, le Verbene ed altre scarseggiano, ma non scompaiono affatto.

Albuca alba.
Arbustus unedo.
Boltonia asteroides.
Chelone campanulata, C. glabra, C. rosea.
Coreopsis ferulaefolia.
Cosmos bipinnata.
Eucomis regia, E. punctata.
Helianthus atropurpureus.
Mespilus Japonica.
Plumbago aurita.
OEnothera tetraptera, OE. odorata.
Salvia splendens.
Vernonia praealta.

Avvertimenti per coltivare alcune piante ora divenute di moda che, o non si conoscevano dagli antichi o non si tenevano nei piccioli giardini, cioè la Volkameria, l' Ortensia, la Fuchsia o Fior del corallo, le Lobelie e la Giorgina.

La prima vuole terra sostanziosa non troppo sciolta. Tengasi in vasi non troppo grandi ed in inverno pongasi entro lo stanzone, ma in luogo ben esposto al sole. In estate ama il levante. È sommamente gradita per l' odore del fiore, onde è ricercata. Propagasi o staccandone i getti radicati che caccia lungo il ceppo, o margottandola. In estate si adacquerà frequentemente, ma non troppo. Gl' insetti ne guastano i fiori; però si tenga sopra una base posta entro un vaso d' acqua, e se ne coprano i fiori con velo quando cominciano ad aprirsi.

L' *ortensia* si contenta di una terra sciolta, fresca, alla quale sia aggiunto del terriccio di bosco. Preferisce il levante. Quantunque possa tenersi per terra, sarà però meglio

che l'amatore, il quale non ne abbia che una, la conservi in vaso. Bisogna guardarla dal troppo sole. Anzi in estate, allora quando comincia a fiorire, si rende assolutamente necessario tenerla all'ombra. Bisogna in quel tempo adacquarla mattina e sera, perchè questa pianta è amante assai dell'umidità. Propagasi di margotte e di piantoni. Non si lasci alle piante, derivate dall'une o dagli altri, maturare i primi fiori. L'ortensia sfrutta presto il terreno, perciò fa mestieri rinnovarglielo ogni anno: in settembre si cangerà ad essa vaso, supponendo che sia già terminata la fioritura. Se pongasi in terra, se ne coprirà con lettiera l'estremità inferiore e lo spazio che verisimilmente occupa la radice. Questa pianta che è presentemente desiderata da tutti i coltivatori, va a male per la troppa paura che hanno alcuni che le manchi il caldo, e che il terreno non sia abbastanza grasso. Ho pure veduto perirne spesso per la troppa acqua che alcuni lo danno. Non si lasci di propagarla per rami.

La *fuchsia* vuole terra piuttosto ricca, molta ombra in estate, ed acqua frequente sì, ma moderata. Propagasi co' getti che le nascono al piede assai facilmente. In estate si tenga al levante o al settentrione. Non si metta in vasi molto grandi. Teme il troppo umido delle aranciere.

Le *lobelie* formano uno de' più vaghi ornamenti dei giardini nella state, particolarmente la *lobelia cardinale*, la *lobelia splendente* e la *lobelia fulgida*. La prima può tenersi in terra al levante, ovvero in vaso. Si propagano meglio col dividerne le pianticelle, staccando i getti che fanno, piuttosto che per semenze. Facilmente anzi invecchiano e vanno a male, se non facciasi questa divisione. Un'abile giardiniere ne avrà sempre buona copia per metterne alcune piantine in terra a primavera. S'impedirà di fare il fiore a quelle che compariscono troppo deboli. Vogliono un terreno sciolto ma sostanzioso. Domandano queste di essere visitate e ripulite dalle erbe cattive. Avendo semi, si porranno in primavera, coprendoli appena appena.

Le *giorgine* sono uno dei più vaghi fiori per adornare i giardini in estate; ed in autunno si propagano di semenze o di radiche o tuberi. Le prime vogliono essere seminate in primavera ed in vasi. Poi nell'anno seguente verso maggio si pongono in terra che debb' essere buona. All'autunno si cavano, e le radici conservansi per ripiantarle a primavera. Quelle dal fior doppio meritano la preferenza. Si separano i tuberi e si propagano così. Torna però seminarle per averne più belle varietà, ed anche delle doppie che meritano la preferenza.

Rettificazioni necessarie.

Multa renascentur quae jam cecidere, diceva già Orazio, e potrà benissimo avvenire che le piante qui indicate tornino di moda, come lo erano ai tempi che l'Autore dettava quelle notizie. In ogni tempo però in cui dovessero ritornare in onore, si troverà sempre la convenienza di coltivare le *Volkamerie* non già in vaso, come sopra prescrivesi, ma sibbene in terra, se si avrà una discreta quantità di terreno ove possano liberamente vegetare e fiorire.

La *Volkameria* è conosciuta ora sotto il nome di *Clerodendrum fragrans*, e se ne coltivano sei varietà però molto delicate. Le pianticelle si levano in autunno secondo il metodo da me indicato in più luoghi, e si ripongono all'asciutto.

L'ortensia cresce e invecchia senza aver bisogno dei nostri insegnamenti. Presentemente è desiderato da quelli soltanto che non conoscono in che consista il vero pregio di una pianta. Io l'ho vista a crescere e per dir vero a dare il più bell'aspetto pittorico ad un castello in rovine, ove da una ventina di anni non abitavano che i gufi ed i pipistrelli: al piede dei muri intralciata nelle ellere e nella borragine l'ortensia dimenticata dal ferro del giardiniere, spiegava una pompa di vegetazione cui mai non ho trovata l'eguale in verun altro luogo.

Il genere *Fuchsia* è fra i più pregiati dagli amatori. Chi volesse tenerne raccolta non può dispensarsi dall' averne la monografia pubblicata nel 1848 da Audot a Parigi, ove si trovano registrate più di 300 specie o varietà. Il giardiniere che non ne terrà la raccolta completa, potrà avere a preferenza la *Fuchsia fulgens*, la *F. coccinea*, *F. corymbiflora* e l' *arborescens*.

Si trattino come ho indicato per le altre piante di serra temperata, cioè all' estate in piena terra ed all' aria libera per estrarnele all'autunno e riporle in luogo asciutto. È questo l' unico mezzo per vederle a sfoggiare le ricche loro corolle che pendono con grazia dal peduncolo. Amano la terra di brughiera e si moltiplicano di rami posti in letto caldo e di tagli soffocate sotto campana. La moltiplicazione quindi non sarà affare del nostro giardiniere, che io finora ho considerato come sprovvisto di questi mezzi.

Le *Lobelie* sono bellissime pianticelle da fiore, e appunto per le loro rusticità meritano una predilezione. Delle *Giorgine* o *Dalie* si dirà, ove si tratterà dei fiori di collezione: fiori semplici, cioè composti di un verticillo di petali si gittino via senza riguardo.

Opere da farsi in novembre.

Dai primi di questo mese sino alla metà, finiscasi di piantare i ranuncoli persiani, o sia roselline, tanto nei vasi quanto in terra.

Si sotterrino o propagginino le rame del rosai per far radici, e anco si margottino.

Si raccolga qualche ultimo seme autunnale, come sarebbe d'ibisco, di varie specie di leomuro e altre specie che si maturano in detta stagione.

Si ritirino a luogo solatio i vasi de' ranuncoli, grangialli e turbanti d' oro che furono piantati nel mese di agosto e settembre, acciò il ghiaccio non gli offenda; e si facciano le coperte a quelli di terra per coprirli quando farà bisogno.

Si cavino di terra, si dividano e si ripiantino le peonie, l'*aster linifolius*, gli asteroidi e simili piante.

Si lavorino le terre e si concimino dove debbono essere piantate le radiche da ingrossare.

Si ritirino al coperto i vasi dei garofani, dittamo e altre piantine simili, e si destini loro un posto solatio a mezzogiorno.

Altri lavori indispensabili.

Non è necessario essere pensatori profondi per investirsi delle idee melanconiche, che eccita in noi l' apparire del novembre. Tutto spira tristezza intorno a noi. La commemorazione dei morti ci conduce col pensiero al novembre della vita, a quel sonno che sarà dolce e soave per chi avrà serbata la coscienza senza rimproveri. La natura si è svestita delle sue pompe brillanti, essa si dispone al sonno, per riprendere più tardi novelli ornati, e sfoggiare più ricche vesti. In Lombardia regnano le nebbie, e le contrade di Milano ci richiamano qualche volta a quelle tenebrose giornate di Londra che agli Inglesi fecero chiamare il novembre, il mese taglia gole, (*cutting throats month*) ma noi però siamo ben lungi *da quel terror dell'omicida mese*, come lo chiama il poeta: i nostri giardini non sono spogli di verdura, e la brezza d' autunno spira in Italia tepidetta e carezzevole, e trattiene in villa le ricche e le modeste famiglie.

Le Dalie furono colpite dalle prime brine ed avvizzirono: le salvie in luogo riparato reggono ancora, ma l' onore del giardino è sostenuto dalla numerosa schiera dei crisantemi dell'India, di cui cinquanta anni or sono non si conosceva che una sola specie, e che ora presentano più di 300 diverse varietà distinte per colore, per volume e per soavità di profumo, che in molti richiama il lauro-canfora, in altri la lavanda.

Il Crisantemo offre la singolarità di non poter fiorire cho allorquando il gelo ha posto fine allo sviluppo degli altri fiori di ornamento: ogni tentativo fatto allo scopo di avanzarli, o ritardarli non ebbe verun anccesso. Esso è però affatto rustico, ed è gran danno che al momento in cui brilla, le nebbie e l' umidità di rado invitino ad ammirare i bei colori che displegano le sue olezzanti corolle. Tenuti in vaso mal corrispondono alle cure: è d' uopo dar loro terreno pingue ed aria libera. Si dividano in primavera qnando le loro radici sono di troppo diffuse, ed i loro fusti intralciati impediscono la libera circolazione dell'aria e de' succhi, e non si scarseggi negli inaffiamenti estivi. Volendone avere in fiore nei piccoli vaaetti, detti omeopatici, si potrà ottenerli facilmente, se in settembre si distaccherà una parte del ramo a cni sia annessa una gemma da fiore, e venga posta della lunghezza di nn oncia in uno di tali vasi riempito di terra di brughiera, ricoprendolo per alcuni giorni con un bicchiere o campana di vetro. Il ramo dovrà eaaere per due terzi interrato: operando sopra letto caldo, si potrà in pochi giorni aver certezza del buon successo dell'operazione.

Chi avrà delle ainole di viole mammole piantate in agosto le ricopra di paglia in modo che le pianticelle non vengano schiacciate, tenendola a tal uopo sollevata per mezzo di piuoli di legno: nelle ore di sole le discopra.

Si leveranno da terra i tuberi delle Dalle, e innanzi di porli nel sito asciutto, ove si terranno l' inverno, si espongano al sole nelle belle giornate, onde perdano la soverchia umidità che loro sarebbe di grave danno. I tuberi della *Canna indica* se fossero ritirati colla più piccola porzione di umidità, perirebbero senza riparo.

Fioriscono in questo mese

Gli amaranti *affinis*.
Il leonuro.
La coniza.
Le rose d'ogni mese.
I garofani nostrani d'ogni mese.
Qualche tazzetta bianca.
Le bellidi.
Qualcho anemone semplice.
Il geranio africano colle foglie d'alchimilla.
Gli amaranti di più specie.
L' elleboro autunnale, col fiore maggiore bianco.
Il tlaspidio fruticoso con le foglie di leucolo.
Il nasturzio indiano.
Qualche viola mammola doppia e semplice.
I tageti maggiori.
Le calendule.
I crisantemi.
I gelsomini di Spagna.
La Rosa della China.

Le rose del Bengal ed i Crisantemi sono gli nltimi a prender commiato da noi. Essi rallegrano ancora la tristezza dei nostro giardino spoglio di verdura. Nei vasi e in quelli angoli riparati, ove furono custoditi con diligenza si vedrà però, sebbene in scarso numero, la comparsa di alcuni fiori fra i seguenti:

Aster laevigatus,
Calendula officinalis.
Lantana rosea.
Mespilus Japonica.
Rondeletia speciosa.
Verbena camaedrifolia.
Zinnia elegans.

Segreto per avere sempre piante di Amorini o Mignonetta e Vainiglia.

Gli *amorini* (Reseda odorata *L.*) sono una delle piante che universalmente si coltivano, massime dal gentil sesso pel grato odore cui spandono. Esigono un terreno medio e ben concimato. Quanto più è pingue, tanto miglior odore essi tramandano; del che ognuno come ho fatto io, può tentare la prova. Si semineranno sopra nn' ainola in principio di aprile allorchè il tempo lo permette. In maggio, alla fine, se ne comincerà a cogliere. Tosandoli, nè permettendo loro di compiere il seme, se ne avrà per tutto l' autunno. Nei vasi

vanno seminati al cadere delle prime acque di agosto. Per averne in tempo d'inverno, ricomincerà ai primi di settembre, nati che sieno, a tenerli continuamente in autunno ed in inverno al sole, ritirandoli ogni notte quando siavi pericolo di gelo. Bisogna visitarli durante la cattiva stagione per levarne certi insetti che danno ad essi la caccia, e in breve li divorano. È importantissima questa visita. Il mancare a ciò, fa perdere molte piante. Le irrigazioni agli amorini sieno spesse in estate e moderate in inverno. Giova ad averne bei fiori, l'inaffiare ogni venti giorni con acqua allungata di letame, o con quella entro cui sonosi lavate le stoviglie di cucina. Siccome queste piante hanno i ricettacoli delle loro sementi aperti, così si dovrà stare attenti a cogliere le medesime. Quando siano maturo qualche grano, il che si conosce dal color nero, allora si taglieranno i rami e metterannosi a seccare al sole, dopo di averne levato le foglie. Ad avere buon seme, ho trovato che giova tagliare i rami di mezzo delle piante, da cui vogliasi cavare e tosare la sommità di quelle che rimangono.

La *vainiglia* (Heliotropiom europaeum *L.*) (1), cioè quella pianta che con tal nome coltiviamo nei nostri giardinetti, ma che non è la vainiglia che appena conservasi nelle stufe, è molto ricercata. Alcuni la trovaro difficile da coltivare. Basta ringiovanirne ogni anno le piante dell'anno antecedente, cosa che si fa co' piantoni. Si prendono in agosto o al finir di luglio dei rami, quali spogliansi delle loro foglie, e non vi si lascia che il ciuffo superiore. Si apprestino vasi di terra pingue ma sciolta, e vi si seppelliscano per due terzi. S'irrigheranno un giorno sì ed uno no, tenendoli all'ombra finchè sia passato un mese. L'anno dopo vi danno bellissimi fiori. Per dodici anni praticai così, e non sono mai rimasto privo di questa pianta. Talora divisi le vecchie piante; ma questa maniera non riesce troppo bene, perchè d'ordinario periscono. Piuttosto a mezzo aprile si pongano le vecchie piante per terra, e se ne avrà quell'anno una grandissima copia di fiori. Tengansi presso i vetri dell'aranciera. Volendo averne molte pianticine, se ne ponga una forte in un vaso grande, e poi si margottino per incisione i rami, obbligandoli a stare sepolti in terra con un ramo secco forcuto di alcune piante.

Opere da farsi in dicembre

Si stia attenti in questo mese alla custodia delle piante difendendole dal freddo.

S'inaffino, quando veramente sia necessario, tutte quelle piante che si giudicheranno meritarlo; ma questo si faccia in giornale tiepide o almeno la mattina, per non sottoporle con quell'umido al gran gelo.

Si mettano nelle casse e nelle stufe a fiorire i mughetti, per averli nei carnevale in un concime che sia alquanto caldo.

Si preparino o provvedano le pertiche di qualunque specie, per rifare i mandorlati e sostener le cerchiate.

Si provvedano salci e altri bisognevoli, come ancora terre, conci, vasi ed altro per metterli in opera alla primavera.

Si rivoltino i letami, le terre, i terricci, ec.

Aggiunte alle stesse.

La neve non tarderà a distendersi sul suolo come un lenzuolo mortuario. Addio bei fiori d'autunno; è venuto colui che non perdona all'età, le chiome inanellate dell'anno ora sono canute: è la vecchiaia della vita, la fine dell'anno è imminente; possa questa somi-

(1) Chi trova ora di difficile cultura l'*heliotropium*? E chi v'ha che lo confonda colla *Vanilla aromatica*, questa produzione preziosissima della più grande orchidea che nasca sotto i tropici e che in Europa cominciò a dare frutti nel 1836?

gliare pei miei lettori al tramonto di una bella sera. Del resto i lavori di questo mese si riducono alla diligente tenuta degli stanzoni e di tutti quei serbatoi ove si conservano dei vegetali: ogni cura sarà coronata di un esito felice, se si avrà sempre in mente che prive d'aria e di luce le piante ismilziscono; una soverchia umidità le fa infracidire, minore del bisogno le inaridisce, per cui il fogliame prende una tinta giallognola ed i loro fiori non si sviluppano che incompletamente; un calore fuor di misura le uccide nella stessa guisa che un freddo intenso; ma soprattutto loro sono dannosi i rapidi passaggi di temperatura nell'ambiente. Ma lo ripetiamo, la pratica e l'esperienza di molti anni sole potranno dare al giardiniere fiorista quegli ammaestramenti che in vano si cercherebbe di racchiudere in molti libri scritti su questa materia.

Fioriscono in questo mese alcune specie

D'amaranto.
Di ciclamino.
Di bellide.
D'iride bulbosa.
Alle volte l'antirrino rosso di Portogallo, quando sia in vaso e custodito dal freddo.
Le rose d'ogni mese.
I garofani d'ogni mese.
L'elleboro nero legittimo col fior bianco.
Qualche anemone semplice.
Il tlaspidio fruticoso con le foglie di leucolo.

I fiori sono veramente rari in questo mese. Talvolta allo scopo di rallegrare la vista servono mirabilmente i frutti non commestibili che consistono in una bacca di rossò vivissimo, o di altra tinta delicata. Qui appresso insieme ai fiori aene troveranno registrati alcuni.

Arbutus unedo.
Convallaria Japonica.
Correa longifolia.
Fragaria virginiana.
Lopezia racemosa.
Matricaria partenoides.
Rodeletia speciosa.
Ruscus aculeatus.
Solanum pyracanthum.
Tagetes lucida.

Avvertenze per coltivare quelle piante che sono conosciute sotto il nome generico di erbe odoroso (1).

Moltissimi sono avidi di avere sempre in quantità, timo, maggiorana, isopo, lavanda, melissa, menta, salvia, dittamo, ec. Si lamentano che vanno presto a male. L'esperienza ha insegnato che volendo essere sempre provveduti di queste piante, bisogna ogni anno rinnovarle, e non lasciarle invecchiare. Un ramo di esse piantato a primavera o nel cominciare d'autonno, ma sempre meglio nella primavera, barbica e fa una nuova pianta. Onde il bravo fiorista abbia sempre piante di primo, secondo e terzo anno. Da questa leverà i rami per le prime. Barbicati i rami baderà a non adacquare di troppo le piante. È questa una ragione per la quale spesso periscono; verità che specialmente le donne non vogliono intendere.

Brevi precetti pel migliore coltivamento di altre piante delle quali più comunemente vi è copia nei giardini da fiori (2).

Io le dividerò in quattro classi per essere più conciso. Un bravo giardiniere da pochi anni comprenderà come debba regolarsi.

(1) Non credo che si richiedano molte condizioni per formare un fiorista di salvie e di mente. Le labiate odorose sono troppo di facile coltivazione, perchè s'abbia a gittare fatica, entrando in minute particolarità.

(2) Non aggiungerò schiarimenti a questi capitoli, bastandomi di rimandare il lettore ai Supplementi posti in fine di questo.

Bulbose.

Oltre quelle di cui si è detto parlando dei giacinti, rimane a far cenno del croco ripiegato, ed in generale di tutte quelle che fanno cipolla vera, che dicono *bulbosa*, non confondere con quelle che hanno tuberi e che pure chiamano *bulbose*. Ora tutte vogliono un terreno sciolto, non tenace, con discreta quantità di umido. Tali sono i leucoi, i pancrazi, i tuberosi e simili. Si piantano sul finir dell'estate o sul principio dell'inverno. Il mezzodì è la situazione che a loro più conviene. Si levano poi quando le foglie, passato già il fiore, sono secche affatto. Quelle che stanno in vaso, e sono tutte le cipolle africane, periscono in inverno più spesso pel freddo umido, che pel freddo asciutto. Fuori dei giacinti la maggior parte delle piante di questa serie non si cava di terra che ogni terzo anno. Ma volendole estrarre prima, s'avrà l'indicata avvertenza.

Nota delle cipolle che più convengono al fiorista e che stanno nei vasi da adacquarsi ben discretamente in inverno.

Agapanthus umbellatus.
Albuca maior.
Allium fragrans.
Amaryllis stamaseo.
formosissima.
Fior d'amore.
Stella di Betlemme.
Aglio Ambrosiaco.
Amarillide americana.
Giglio di *s. Giacomo.*
Amaryllis ornata.
undulata.
vittata.
Crinum americanum.
Eucomis regia.
Giglio di Guinea.
Giglio ondoso.
Giglio listato.
Cono d'America.
Corona reale.

Alcuni amano queste piante bulbose, perchè fioriscono in gran parte sul cominciare di primavera, quando altre mancano. Basta tenerle in aranciere, purchè asciutte e ben soleggiate. Si consiglia all'amatore di una serie di acetoselle che i botanici dicono *oxalis*, e di ixie o iridi, ma che sono l'*ixia* pur dei botanici. Ripetesi che l'umido è il nemico capitale di queste piante, le quali amano in inverno i luoghi più illuminati dell'aranciera.

PIANTE TUBEROSE.

Le varie sorte d'iride (*iris* dei botanici), che stanno in terra, meritano luogo in un giardino ove fanno bella mostra in primavera. Tutte vogliono un terreno sciolto, piuttosto sabbioso, e niente pingue, giacchè toltane l'*iris halophyla* (iride di *Pallas*) che vegeta ne'fondi paludosi, periscono irreparabilmente. Può seminarle chi non abbia il mezzo di propagarle colle radici. Ciò si farà solo in autunno, e dovrà farsi s molte specie necessariamente, perchè, e si dilatano di soverchio, ed invecchiando fanno un bruttissimo effetto. Un occhio solo accompagnato da poche ma buone radici, forma un ottima pianta. Non esigono altre cure che di essere nettate dai seccumi. Quelle che tengonsi al coperto, dimandano d'essere poste nel luogo il più asciutto ed appena umettate. Tosto che cominciano a muoversi sul finire dell'inverno, si accosteranno ai vetri, perchè abbisognano di gran luce, e s'innaffieranno alquanto. Egualmente si trattano le moree (*Morea chinensis*).

I ciclamini o panporcini (*Cyclamen europaeum, Cyclamen coum*) (1) ed altri ai pro-

(1) I Ciclamini sono da alcuni trattati un poco alla buona: eppure essi meritano particolare ricordo. La loro moltiplicazione si fa in due modi, o col dividerne le radici più gros-

pagano col dividerne i piccioli tuberi. Quantunque la prima specie viva anche in terra, sarà meglio tenerla in vaso per avere fiori quando quelle in terra non ne danno.

In generale le piante che hanno radici, che di tratto in tratto producono delle voluminose protuberanze, con cui poi si moltiplicano, domandano un terreno mediocre. Si moltiplicano dopo la fioritura, separando le radici. Vogliono discreta irrigazione.

Piante perenni che possono più convenire al fiorista, che non entrano nelle nominate classi.

Agrostemma coronaria flore pleno (Gettalone dal fior doppio). Terra ricca, ma sciolta conviene a questa pianta da propagarsi, dividendone le radici co'getti che sorgono dopo la fioritura in autunno. Sta in terra.

Anthemis nobilis fl. pl. (Appoliaa o Pomaria dal fior doppio). Coltivasi come sopra in terreno non troppo solatio.

Antirrhinum maius (Bocca di leone). Seminasi in autunno piuttosto che in primavera. Può ancora dividersi la pianta. Vuole terra sciolta e ricca.

Aquilegia vulgaris fl. pl. (Aquilina dal fior doppio).

Aquilegia canadensis (Aquilina del Canadà).

Asclepias tuberosa (Seta gialla).

Aster (Astri d'America di cui vi sono più specie).

Bellis perennis fl. pl. (Margheritino dal fior doppio, di cui vi è il rosso ed il bianco). Taluni lo tengono in vaso.

Campanula persicifolia fl. pl. (Campanella. Bastone di *s. Giuseppe* a fior doppio bianco o turchino).

Chrysantemum indicum o *Anthemis artemisiae folio* (Matricaria della China). Vi ha la porporina, la gialla o la bianca, tutte col fior doppio.

Tutte queste piante si propagano col dividerne le radici in autunno. L'ultima sola domanda che vengano divise in primavera, perchè comincia a fiorire in settembre. Toltane l'*aquilina* che riesce in luogo ombroso, le altre piante domandano luoghi solatii anzi che no, e terra buona.

Convallaria maialis fl. pl. (Mughetto o floraliso o giglio delle Convalli dal fior doppio). Ecco il metodo onde assicurarsi di aver sempre dei mughetti in copia e vigorosi. Si divida in tre porzioni la terra ove si vogliono educare tali piante. Nella prima si pianteranno ogni autunno nuove piante, l'altra conterrà quelli di secondo, e la terza quelli dell'ultimo anno. Da questa ogni anno si leveranno le vecchie radiche. Si vangherà il terreno che deo alimentare i mughetti di primo anno a due mani di vanga. Si netterà esattamente con erpici dai rimasugli di vecchie piante, e poi vi s'incorporerà della terra d'orto sciolta, riposta, aggiungendovi al più al più una discreta quantità di sterco vaccino, ma di più an-

se o col seminarne i grani. Il primo è spesso dannoso, l'altro è di effetto sicuro, se si semineranno appena sieno maturi, tanto in autunno come in primavera, in terra ricca di concime o terriccio di foglie. Le terrine dove fu fatta la seminazione si pongono sopra tavolette in fondo all'aranciera, e si tengono secche durante l'inverno, bagnandole gradatamente, mano a mano che s'avvanza la stagione. Le pianticelle seminate in autunno saranno in istato di essere trapiantate in giugno, quelle che lo furono in primavera non lo potranno essere che nell'aprile dell'anno successivo: in questo frattempo esse avranno formato un tubercolo della grossezza di una nocciuola, e fioriranno nel secondo anno. All'estate si tengano in istato di perfetto riposo, lasciandoli nel vaso, ma senza dar loro acqua di sorta: e appena si vede che entrano in vegetazione si muti loro la terra, o si coltivino con diligenza. Il levarli de'vasi e tenerli secchi è da proscriversi, sebbene molti lo facciano con ottimo successo. Si consulti la Monografia del genere *Cyclamen* di De Jonghe, stampata a Brusselles nel 1844.

ni. Si sceglieranno dalle radici le più robusto, cho si avrà cura di visitare attentamente. Si riplanteranno distanti le une dalle altre quattro buono dita. Si copriranno all' altezza di due once. I primi giorni d' ottobre sogliono essere i più adattati a questa funzione. Poi nient' altro occorre, se non se al principio di primavera spargere sulle altre posizioni di mughetti un' oncia di terra. Avviso tutti gli amatori, che chi vuole conservare i mughetti doppi, fa d'uopo si liberi da tutti gli scempi.

Chorchorus Japonicus fl. pl. (Corcoro del Giappone dal fior doppio) (1). Questa è una bella piantina che vive in vaso nell'aranciera in inverno e fa bei fiori. Propagasi di margotte o di getti, o finalmente piantandone rami. Vuole terra sciolta, ma con un po' di terriccio di bosco, riescirà meglio. Fiorisce in inverno e forma un bell'ornamento degli stanzoni. In estate va tenuta a levante, con poca irrigazione. In autunno si tenga come in inverno al sole, ed in luogo molto illuminato.

Daphne odorata (Laureola odorosa). Chi ha una buona e ben illuminata aranciera dove possa mantenersi il calore a sei gradi, non lasci questa pianta, il cui soavissimo odore quando è fiorita, ha poche piante coltivate che possano starle al pari. Può innestarsi sulla laureola comune, che trovasi fra noi. Domanda terra simile a quella detta pel corcoro.

Digitalis purpurea (Digitale porporina). Terra sciolta, luogo non troppo solatio, ma fondo ricco, convengono a questa pianta, che fiorita fa nel parterre un bell'effetto. Bisogna seminarne ogni anno, o dividerne le piante in autunno se non voglia perdersi.

Dracocephalum canariense (Erba canfora). Facilmente va a male questa pianta che piace ad alcuni per l'odore che tramanda. Quindi non bisogna porla in terra troppo ricca. Si propaga di semi ed ancora di rami. Vuole il levante e discreta acqua in estate. Nell'inverno domanda luce assai.

Gnaphalium orientale fl. pl. (Zolfino dal fior doppio). Propagasi per rami di due anni come i petargonii o geranii.

Hesperis matronalis fl. pl. (Viola matronale a fior doppio rosso o bianco). Questa bella pianta da alcuni difficilmente conservasi perchè si eccede nell' irrigarla e nel darle terra troppo ricca. Vuole terreno piuttosto ombroso. Teme assai l' asciutto, ma bisogna adacquarla spesso, e parcamente. Se ne levano in primavera ed autunno i teneri germogli radicali, e se ne hanno nuove piante. Vive in terra, ma non è male l'averne in vaso.

Iberis semperflorens (Porcellana o Tlaspidio sempre florido). Si fa conto di questa pianta perchè fiorisce in inverno. Propagasi per rami o per semi. Sta in vaso pieno di terra sciolta discretamente ricca. Ama frequente irrigazione.

Ixora americana, che è la *Houstonia coccinea* dei moderni botanici. Merita un vaso del florista. Ama terra ricca ma sciolta: frequente, ma poca acqua. Propagasi per margotte e per rami che si pongono giù in giugno.

Lavandula dentata (Spigo nardo). Questa e le altre lavandule si propagano per semi o per rami. Vogliono terra sciolta, non molto ricca. Vivono in vaso, toltane la lavanda comune.

Lychnis chalcedonica flore pleno (Scarlattea dal fior doppio).

Lychnis flos cuculi flore pleno (Fior del cuculio dal fior doppio). Si propagano dividendone le piantine o separando i teneri germogli che escono al piede delle vecchie piante in autunno.

Monarda dydima (Monarda cremisina). Vive a cielo scoperto, ma non sarà male averne pianta in vaso. Vuole terra morbida e piuttosto sciolta. Si adacquerà spesso, e siccome invecchia presto moltiplicando le radici, così si avrà la cura di ringiovanirla.

(1) Il corcoro vive in terra, e sostiene assai bene i rigori del freddo: non è per nulla delicato nella scelta del terreno; qualunque più magro suolo gli si confà, ed il sole gli è egualmente propizio al levante come in qualunque altra esposizione.

Myrtus communis (Mirto o Mortella). Vi è quello a fior doppio. Varia nelle foglie più grandi o più picciole. Trovasene una varietà colle foglie variegate. Vivono in piena terra in qualche luogo. Ma quasi per tutto domandano di essere in vasi. Si margottano o si levano destramente le pianticelle barbicate che talora spuntano presso al ceppo della vecchia pianta. Facile pure riesce moltiplicarle piantando sul finire di giugno o in luglio dei rami. Vogliono una terra mediocre. Patiscono per la soverchia irrigazione.

Nerium oleander (Oleandro o mazza di *s. Giuseppe*). Vive ne' vasi, e gli conviene la coltivazione del mirto.

Olea fragrans (Olivo odoroso). Merita questa pianta da coltivarsi come la *daphne*, ed avrà un posto nel giardino di un fiorista.

Othona cheirifolia. Coltivasi e propagasi come il *gnaphalium orientale*. Talora vive anche in piena terra.

Passiflora coerulea (Granadiglia. Fior della passione). Vuole terra sostanziosa ma sciolta, esposizione solatia, onde è meglio tenerla in vaso e molte irrigazioni in estate. Propagasi dividendone le radici. Un attento fiorista ne collocherà alcune piante per terra al mezzodì per guarnirne muraglie o formarne pergolati.

Pentestemon campanulata (Testuggine). Questa pianta ed altre dello stesso genere potrebbero azzardarsi in terra, ma conviene meglio averle in vasi. Propagasi di semi, e separandone le radici. Temono l' asciutto, e fanno male in terra forte e sterile.

Phaseolus caracalla (*Caracoles*). Vive in vaso. Del resto coltivasi come la granadiglia.

Phlomis leonurus (Coda di leone). Bella pianta da vaso da coltivarsi come i pelargonii o gerauii.

Phlox. Questo genere ha molte specie che adornano bene un giardino. Luogo fresco, pingue e morbida terra convengono a tali piante da propagarsi in autunno separandone le radici. La *phlox suaveolens* potrà tenersi in vaso.

Paeonia. Se ne trovano diverse sorte che variano pel colore ed anche per la foglia. Vogliono luogo ombroso, e propagaosi separandone le radici in autunno.

Senecio elegans fl. pl. (Senecione elegante dal fior doppio). Questa bella pianta è un po' difficile da conservarsi: vuole un terreno di media qualità, teme il troppo sole e l' umido soverchio. Propagasi dividendo le radici in primavera. Sta in vaso e perisce in terra.

Spiraea. Questo genere ha parecchie specie che possono avere luogo nel giardino del fiorista. Si propagano co'getti che mettono al piede. Vogliono terre ombrose, fresche, mediocri e non soleggiate troppo, o secche o sterili o troppo grasse.

Statice. Anche cotesto genere fornisce delle vaghe pianticelle da vaso. Fra queste il fiorista dee procurarsi principalmente la *statice mucronata*. Ma tutte fanno un bel effetto. Si tengono nei vasi non tanto grandi, in terra leggiera ed asciutta. Seminansi in abbondanza. Si copre poco il seme. Si propagano però ancora per piantoncino o ramo. Temono assai l' umido ed il freddo, onde in inverno pongansi in luoghi asciutti e bene illuminati. La gramigna marina chiamata *statice armeria* dai linnaei, vive in terra.

Syringa persica (Lilac). Coltivasi come le spiree.

Trachelium coeruleum (Trachelio). Questa vaga pianticella troppo facile in alcuni luoghi a perire, si propaga dividendone le radici cessato che abbia di fiorire. Teme assai l' umido, e vuole terra leggiera e non letamata. Invecchia presto. Bisogna ancora riguardarla dal troppo sole. Si può seminare, ma appena maturati i semi.

Tropaeolum (Nasturzio dal fior doppio). Propagasi assai facilmente piantandone dei rami come coi geranii. Lo scempio seminasi in aprile in terra grassa e ben soleggiata.

Valeriana rubra (Valeriana rossa). Vive assai bene in terra mediocre. Propagasi col dividerne le radici.

Veronica. Questo genere ha alcune specie con lunga spiga che fanno buon effetto nei giardini. Vivono in terra, e meglio riescono all' ombra che al sole.

Viola odorata. Le viole mammole specialmente doppie, si pregiano assai. Per averne conviene: 1.° strappare tutte le scempie che trovansi nel giardino; 2.° porle al settentrione ovo vivono più lungamente; 3.° levare le catenelle che fanno; 4.° dar loro terra al piede in autunno; 5.° non lasciarle invecchiare: onde ogni anno dee il florista averne la trasplantazione, calcolando che le vecchie non durino più di 4 anni. Per averne in inverno, si trasporteranno nei vasi nell' autunno. Ma avvertasi che non sieno stato nell'estate esposte al mezzodì, perchè riescono men bene. I vasi però debbono essere empiuti alle prime acque di settembre. Tenendole poi a mezzodì fioriranno nell' inverno.

Delle orecchie *d'* orso e Primulaveris.

Le più stimate tra queste sono le dopple. Avvertasi però che hanno assai meno odore le orecchie d'orso doppie, che le scempie. Si tengono ne'vasi tanto queste che quelle a fior doppio. Nel resto la coltivazione loro è comune colle scempie. Non ho trovato migliore pratica di quella di metterle in un' aiuola, situata in maniera che nell'estate le tocchi poco sole, cioè fra il settentrione ed il levante. Elleno mi fiorirono assai bene. Non domandano altra briga se non che di essere sgombrate dalle erbe cattive, e di essere ogni quarto anno diviso, mentre se si lasceranno invecchiare non produrranno più fiori. Bensì sul finire dell' autunno si potrà ingrassare il terreno collo spargervi un po' di terriccio vegetale, del più vecchio però che si abbia. Le altre specie tutte, fra le quali la *primulaveris elatior*, ha belle varietà; non prosperano se non se situate in luoghi ombreggiati, e piuttosto al settentrione. Il caldo della state e l'asciutto, le fanno irreparabilmente perire. Tutte si moltiplicano col separarne le radici. Si possono cavaro delle superbe varietà di orecchie d' orso, e delle primavere comuni colla fecondazione artificiale. Queste piante lasciano facilmente le radici allo scoperto, onde sarà bene prima dell' inverno il ricoprirle.

Quella pianta che Linneo chiama *anemone hepotica* e volgarmente *herba-trinitas* viene coltivata come le primule. Anche dell' epatica vi è la pianta dal fior doppio che è la preferita.

Nota di alcune piante annue o bienni.

Adonis aestivalis.	Fior d'Adone.
Althaea rosea.	Malvone.
Amaranthus tricolor.	Pappagallo.
Argemone mexicana.	Argemone messicano.
Aster chinensis.	Astro della China.
Cacalia sonchifolia.	Occhio di Venere.
Calendula officinalis.	Florancio officinale.
Calendula pluvialis.	» igrometrico V.
Cardiospermum halicacabum.	Vescicaria Indiana.
Colananche lutea.	Madre d' amore gialla.
Celosia cristata.	Cresta di gallo.
Celosia coccinea.	» scarlattina.
Centaurea moscata.	Centaurea gialla.
Centaurea amberboa.	Ambretta.
Cheiranthus maritimus.	Violetta di Maone.
Chrysanthemum coronorium.	Fior d' oro.
Convolvulus purpureus.	Vilucchio porporino.

Clitoria ternatea.	Clitoria di Ternate. V.
Datura fastuosa.	Tromba del giudizio.
Delphinium Aiacis.	Speronella Sperone di cavaliere.
Dianthus chinensis.	Garofano della China a fior semidoppio.
Dracocephalum moldavica.	Melissa turca.
Elsholtzia cristata.	Elsozia odorosa.
Erodium moscatum.	Geranio moscato.
Gomphrena globosa.	Amaranto o Perpetuino.
Iberis umbellata.	Iberide ad ombrella.
Impatiens balsamina.	Belliuomini.
Ipomoea coccinea.	Rampichino sussi.
» *quamoclit*	» cremisi.
Lantana annua.	Camara annua. V.
Lobelia longiflora.	Lobelia maggiore. V.
Lopezia mexicana.	Lopezia messicana. V.
Lotus iacobaeus.	Loto nero. V.
Mirabilis ialappa.	Maraviglia rossa.
» *longiflora.*	» maggiore.
Momordica balsamina.	Balsamina.
Nigella sativa etc.	Fanciullaccia o Scapigliata.
Ocymum basilicum.	Basilico. V.
» *minimum.*	Basilico gentile. V.
Oenothera purpurea.	Enodera porporina.
Papaver somniferum.	Papavero domestico.
Polygonum orientale.	Disciplina.
Salvia horminum.	Salvia colorata.
Sanvitalia prostrata.	Sanvitalia.
Scabiosa atro purpurea.	Vedovella.
Silene armeria, etc.	Mazzettini (di più sorte).
Spilanthus oleracea.	Acmella pei denti.
Zinnia elegans, etc.	Zinnia violetta.

Sonosi notate le più belle piante annue. Toccherà al fiorista di vedere se altre meritino l' onore di essere da lui coltivate. In generale, la primavera è la stagione migliore per seminare. Volendone godere anticipatamente, si potranno seminare in febbraio in vasi al coverto, per potere traspiantarle. Posso però assicurare che torna meglio tardare, e porne le sementi ove si vogliono avere stabilmente le pianticelle. Le piante notate coi V. debbono seminarsi in vaso, ed ancorchè si traspiantino nel giardino, si avrà sempre avvertenza di conservarne qualcuna in vaso. Una terra piuttosto sciolta e mediocremente pingue conviene a queste piante.

Dell' erba vergognosa o sensitiva. (Mimosa pudica).

In aprile si riempieranno dei vasi non soverchiamente piccioli, ma non mai grandi, di buona terra sciolta, mista ad un terzo circa di vinaccia ridotta a foggia di tabacco, cioè vecchia di due o tre anni. Poi, quando il sole è caldo, si seminerà questa pianta. Consiglio di non mettere più di tre o quattro grani per vaso. Torna a conto il non essere costretti a traspiantarla. Si avverta di tenere sempre coperto il vaso quando è battuto dal sole, e quando sta per cadere una forte pioggia. Di notte si ritiri al coperto. Si mantenga sempre umido, ma non bagnato. Se la stagione per caso vada fredda, come accade, bi-

sogna raddoppiare le diligenze per ripararla dal freddo. Il caldo e le moderate irrigazioni la fanno prosperare; ma nuoce ad essa l'eccesso delle ultime. Bisogna usare molta vigilanza sulla medesima che di rado fa le semenze. Nei vasi piccioli però più frequentemente fruttifica che nei grandi. Dovendola o volendola trasplantare, si mettano le plantine piuttosto alla superficie che profonde. Si può seminare a tutto maggio.

Non si pretende avere qui annoverate tutte le piante dei fiori che possono ornare un giardino. Sonosi indicate quelle che convengono più ai piccioli giardini, e che non hanno stufa. Si misero i nomi botanici, perchè altrimenti si corre pericolo di non farsi intendere. I nomi botanici sono i soli co' quali possiamo giustamente lagnarci, ed al caso indennizzarci se i giardinieri, a cui domandisi l'una o l'altra pianta, ci burlano, e ce ne danno una non richiesta. Concludesi, che chi sappia coltivare a dovere le notate in questo libro, potrà facilmente educare gran quantità delle altre.

REGOLE GENERALI PER AVERE DEI FIORI.

I.

Bisogna che il giardiniere coltivi le piante per genio, non per la sola mercede, altrimenti non farà nulla; onde il padrone coltivi o vegli a tutte le operazioni. Suppongo il giardiniere onesto, altrimenti le rarità presto scompariranno dal giardino.

II.

Sia il giardino ben riparato, e non soggetto alla nebbia. Le aiette o compartimenti, faccinsi di pietre o tavole. Il bosco e qualunque erba, rubano l'alimento alle piante e servono di comodo agli insetti per fare, propagandosi, strage de' fiori. Chi vuol conservare l'uso di orlare le aiuole con tali piante, rinunzi ad avere un giardino pulito e libero dagl' insetti.

III.

La terra di un giardino dee peccare piuttosto per essere sciolta che tenace. Lo scolo dell' acqua debb' essere facilissimo e rapido. I concimi sieno almeno di un paio di anni. Le vinacce dopo tre anni possono servire pel fiorista in vece del terriccio di bosco. Si badi che l' ingrassar troppo è spesso cagione che molte piante vanno a male. La pratica insegna, quando occorra, aggiungere letame.

IV.

Le piante con cipolla amano il terreno sabbioso mediocremente pingue. Le piante tuberose o a radica, lo vogliono più compatto, ma non troppo pingue. Una terra di vecchio canapaio passata a traverso un vaglio, è molto conveniente.

V.

Non dee il giardiniere fissare mese, nè quarto di luna per lavorare e ripulire il giardino. Le stagioni di primavera e di autunno sono quelle dei maggiori lavori da farsi, se è possibile, prima che cadano le benefiche pioggie. Ogni giorno vi è qualche erba da levare, qualche angolo da lavorare. Dal calendario prenderà le norme generali.

VI.

Non si possono dare precise regole intorno alla disposizione dei fiori. Un abile fiorista tiene le sue aiuole in modo che possano quelli succedersi. Perciò p. e. pianta nel mezzo o nell' orlo delle aiette le piante da primavera, e poi mette dove lasciò vôto quelle della

state. Non piace quel destinare esclusivamente una porzione del giardino alle piante di una data stagione. Rimanendo vôta dopo la fioritura, rende tristo il giardino.

VII.

Si pecca fra noi per avere vasi grandi. I giardinieri di Francia e Germania al contrario li vogliono troppo piccioli. Ciò va bene in quei paesi. Ma fra noi dove abbiamo una vegetazione rapida, ed il sole ha molta forza, si corre pericolo di perdere delle piante. L'esperienza mi ha convinto di questa verità. I vasi sieno proporzionati alla pianta. Ricordiamoci però che quando sono troppo grandi, le piante tardano più a fiorire. Se sono angusti, il caldo le uccide. Tutti i vasi sieno bene a cono troncato e non altrimenti.

VIII.

Si traspianti quanto le pianticelle hanno almeno cinque o sei foglie. La mattina per tempo, o poco prima del tramontar del sole sono le ore migliori. Si difendano dal sole e dal freddo.

IX.

Si usi diligenza nel raccogliere i semi. Si tronchino i rami nelle piante che ne hanno troppo. Si lascino solo i fiori più vigorosi.

X.

Nel calendario trovasi l'epoca di seminare varie piante. Chi però abbia molta semenza, semini, specialmente quelle piante che sono perenni, appena dessa è matura. Se ne troverà sempre contento. Copransi i semi in proporzione del loro volume. Sieno in luogo caldo le seminagioni, ma non battute da troppo sole. Anzi è bene nell'ore più calde il ricoprirle.

XI.

Chi innaffia, badi a non essere troppo prodigo di acqua, massime in inverno. È questo il difetto delle donne. È la mattina prima del nascer del sole, o almeno un paio d'ore prima che illumini le piante, che debbono adacquarsi. Il meglio in estate è verso il tramontare del medesimo. In questa stagione badisi bene a non bagnare le piante che possano essere battute dal sole. Stiasi attento pe' vasi. Un bravo giardiniere visita i suoi vasi e picchia sulla metà della loro altezza. Se rendono un suono rauco, concludo che non hanno bisogno d'acqua. Quando oltre a questo suono rauco, vede il vaso o al di fuori o al luogo ove finisce la terra, una tinta verde, tosto ne cava la pianta, perchè il vaso essendo troppo pregno di umidità manderebbe a male la pianta. Se il suono è acuto, bisogna innaffiare. Quanto alle piante in terra, si visiterà lo stato sottoposto.

XII.

Un giardiniere che ama la pulizia, e visita sempre le sue piante, avrà per regola di uccidere tutti gl'insetti che può. Lasciando a parte tutti i segreti dei ciarlatani, si limiterà ai seguenti. Quando vede che appariscono delle farfalle verso sera, fatta questa oscura, accenderà dei piccioli falò, e sarà sicuro di dar la morte a moltissime. All'alba visiterà le piante, e scuotendo quelle che saranno coperte d'insetti, i quali trovandosi a quell'ora intirizziti dal freddo cadranno, potrà fare copiosa caccia.

Ne' tempi umidi facilmente troverà lumache e lombrici. Alle formiche molti rimedi prescrivonsi. Ma il più sicuro è essere attento dove abbiano nido, e versarvi a più riprese dell'acqua bollente. Le talpe domandano pazienza e quiete per sorprenderle.

Le zeccaiuole o grillotalpe che infestano i giardini si piglieranno col seguente econo-

mico processo. Si empia una cassa senza coperchio con flemma di cavallo (1). La cassa si seppellirà in terra per modo che sia al livello della superficie del viale del giardino. Le bestiuole allettate dall' odoro correranno nella cassetta. Voltandola ogni giorno, si farà un' abbondantissima caccia. Poi si tornerà a riempiere, e si libererà con un poco di pazienza il giardino.

SUPPLEMENTO PRIMO

PIANTE D' ASSORTIMENTO.

Ciò che il dilettante di fiori deve considerare come pregio principale, e come norma che deve dirigerlo nelle sue colture predilette, e non già il numero, la singolarità od il prezzo de' suoi vegetali, ma bensì *la* scelta eon cui avrà ordinata i suoi acquisti. Una copia oon eccessiva di vasi di fiori che saprà tener riparati nell' inverno, una piantagione di radici perenni, di bulbi e di semi ordinata con savio discernimento, gli daranno una successione non interrotta di fiori svariatissimi per tutto l'anno, laddove mirando solo all'ostentazione di novità costose e di nomi altosonanti, non si troverà ben spesso che in compagnia di pianticelle che intristiranoo ad occhio veggente, e per gran parte dell' anno gli ricuseranno il tributo che esigono le sue fatiche, una bella fioritura.

In tutti i mesi ho indicato rispettivamente i fiori che appaiono ad ornarli, ma oltrechè questi noo sempre rispondooo ubbidienti all'appello, ve n'ha più d'uno aocora che riescirà difficile il potersi procurare. E qui non parlo di quelli indicati in massa, che l'averli sarebbero per lo più un' ingombro molesto, ma accenno ancora a quelli che ho registrati separatamente, i quali talvolta riferendosi a specie botaniche, non si trovano che nelle collezioni scientifiche o nei luoghi ove nascono spontànei, malgrado che nel luro pregi avanzino le specie migliorate dalla coltura. Io certo a tante varietà insulse di piante della Chioa e del Giappone, preferirò la modesta vinca minore emblema della madre di famiglia, i cui fiori violacei spuntano al piede d'una siepo, o la piccola consolida (*rynoglossum omphaloides*) cho riflette l'azzurro del cielo italiano vicino al margine di un fossato. Ma affine di possedere una raccolta di fiori che non siano inferiore al livello dell' attuale progresso, e che contenga alcune delle produzioni acclamate della moderna floricoltura, ho creduto non essere fuori di luogo il sommiolstrare qui poche nozioni su alcune di quello novità recentemente introdotte, le quali convenientemente coltivate contribuiscono allo scopo; ignorate o neglette del tutto darebbero al dilettante la taccia giustamente meritata di retrogrado, ed alle sue aiuole l' epiteto di insignificanti.

Parecchie delle pianticelle da me altrove indicato troveranno luogo in questo supplemento al quale certo avrei dato maggior estensioue, se non dovesse far parte di un' Opera collettiva. Ho escluso le pianto che oguuno conosce per essere nettissime, quelle d' alto fusto, e che mal s' addicono a piccolo giardino, le piante di serra calda, e quelle per le quali è indispensabile una serra temperata, e che mal rispouderebbero al sussidio di un conservatorio o stanzone.

Abutilon striatum. Famiglia dello malvacee. Potrebbesi dello varie specie farno collezioni distinte essendovi l'*A. venosum*, *A. aurantiacum*, *A. vitifolium*, *A. Belfordianum*, *A. graveolens*, *A. arboreum*, *A. giganteum*. Ma lo *striatum* è di così facile coltivazione, venustà di forme e di portamento che può figurare da solo in un giardino. La sua fioritura continua tutta l'estate: i suoi fiori souo come campanelle giallo-d'oro venate con strisce di porpora. Si può metterlo in aprile in piena terra e ritirarlo in novembre come le Dalie,

(1) Della distruzione degli insetti nocivi si è parlato a più riprese nel decorso dell' opera.

avendo cura di dare moltissimi adacquamenti alle radici nelle arsure estive. Si moltiplica per taglio all'ombra in piena terra e meglio sotto campane. È uno de' più belli arbusti nuovamente introdotti dal Brasile, ove cresce sulle chine della parte del nord ovest. Le varietà più delicate, e che difficilmente fioriscono, s'innestano sull'*A. striatum* con successo, e sono così più rustiche. L'*A. aurantiacum* non regge nello stanzone se non quando è di una certa forza: in giovinezza esige la serra temperata.

Achillea. Famiglia delle Composite. Molte sono le varietà di questi fiori. Le più pregiate sono: l'*A. aurea*, *A. millefolium*, *A. rosea*, *A. ptarmica*, *A. viscosa*, *A. lingulata*. Sono piante rustiche, vivaci di piena terra: col tronco dai 20 ai 25 cent. e più; alcune esalano odore aromatico, e fioriscono in estate in una gradazione di tinte svariatissime. Sono piuttosto antiche, ma il loro merito non deve farle obbliare.

Achimene o *Trevirane* (*Trevirana* coccinea). Le achimene sono pianticelle erbacee molto pregevoli per la copia e successione dei fiori, per la loro vaghezza e vivezza di colorito, per l'ampiezza de'medesimi, e per la facilità con cui si coltivano e propagano. Fra le varietà più meritevoli citerò le seguenti :

Trevirana coccinea, *T. rosea*, *T. grandiflora*, *T. longiflora*, *T. pedunculata*, *T. patens*, *T. Gheisbrectiana*. La loro patria è l'America meridionale, per cui è agevole il dedurne doversi ritirare all'inverno in appositi ripari. Hanno radice tuberosa che si conserverà in istato di perfetto riposo senza adacquarla nell'inverno, e cominciando gl' innaffii gradatamente quando si manifesta la vegetazione. Dal giugno all'ottobre fioriscono a profusione ed allora si bagnino con generosità: si moltiplicano agevolmente dividendone le radici, e piantandole in marzo in vasi con terriccio e sabbia. Alcune mettono presso le foglie superiori certe produzioni bislunghe, squamose, simili alle radici, le quali allorchè abbiano un sufficiente diametro, si staccano dal tronco che è prossimo a disseccarsi, e poste in terra producono altrettante piante. L' *Achimenes patens* è posta da taluni fra quelle che esigono il calidario: io sostengo non essere questa ribelle alla aranciera, purchè tenuta come ho indicato.

Acónitum. Delle Ranuncolacee. Genere di piante rustiche e vivaci di piena terra a fiori grandi gialli od azzurri, disposti in grappoli o panicoli. Si coltivano come le piante vivaci più comuni: riescono bene in una terra secca e ghiaiosa: e si moltiplicano facilmente ponendone i semi in terra d' erica all'ombra, o dividendone i fusti muniti di radici. Fioriscono tutti in estate: le varietà *bleu* sono le più gentili e delicate, ed un ornamento di ogni giardino ben assortito, ancor chè gli aconiti rimontino ai tempi degli Arcadi.

Ageratum coeruleum. Biennale. Alta da 40 a 60 cent. Fiorisce in estate, di un color celeste bellissimo, si semina in marzo in un lettorino o in aprile in piena terra. Rientrata in aranciera fiorisce bene in inverno.

Alyssum saxatile. Pianticella bassa , e perciò ottima a guarnire la terra dei vasi: fiorisce in maggio in piccoli mazzetti di un rosso giallo dorato vivissimo. Si moltiplica in tutti i modi con grande facilità, e sopporta benissimo la piena terra d'inverno, purchè sia secca e sabbiosa.

Arabis verna, *A. caucasiensis*. Due pianticelle vivaci formanti piccoli cespugli che si coprono in marzo e aprile di vaghissimi fiorellini bianchi. Sono della famiglia delle Crucifere : vengono considerate come i forieri della bella stagione: e si contentano della terra arida, sabbiosa, ove anzi pare che prosperino meglio. Sono però di vecchia data.

Armeria formosa. Pianta africana alta 10 cent. che durante tutta la bella stagione si copre di bellissimi fiori rosei: è rustica e si accontenta di tutti i terreni.

Asclepias tuberosa o pianticella della seta: dal luglio al settembre fiorisce in ombrello di un bel rosso di zafferano. Terra comune esente dall'umido. Sono meritevoli pure di esser coltivate le specie *A. incarnata*, *A. fruticosa*, *A. syriaca*, *A. amoena;* tutte rustiche, di bella apparenza e di facile moltiplicazione per la via de'semi.

Aster sinensis. (Regina Margherita). Pianticella annua: variabile nell'altezza dai 20 centimetri ad un metro. Offre tutte le gradazioni possibili di colorito, spesse volte unite in varia proporzione sopra un solo fusto. Non ha odore di sorta, ed è facilissimo il coltivarla. Nei primi giorni di marzo, se si voglia confidarne i semi alla piena terra, si prepara il terreno, vangandolo e concimandolo a dovere: una rastrellatura lo appiani, e dopo avervi sparsi i semi che vengono essi pure appianati leggermente, si copra la terra con vecchio letame ridotto in polvere. In maggio si ripianteranno: se alcuna dovrà restare a dimora, potrà lasciarvisi, purchè venga diradata; essendo necessario onde averne belli individui che sieno isolati gli uni dagli altri. Quando si dispone a fiorire l'Astro della China vuole generosi adaequamenti: appena si prepara a maturare i semi si cesserà dall'innaffiarlo. Si usi sollecitudine nel raccoglierne i granellini che altrimenti sarebbero dispersi dall'aria, e gioverà innanzi alla loro completa maturanza svellerne i fusti: questi sospesi in luogo asciutto e ventilato finiranno di portare a maturanza le sementi senza esporle ad essere disperse. (Vedi al Supplemento II.° ove si parla delle collezioni di *Aster*).

Baptisia australis delle Papiglionacee. Rustica e vivace di piena terra: cespuglio fronzuto di 65 centimetri: fiori grandi in grappolo *bleu* pendente che sfoggia in principio d'estate la più brillante e sfarzosa comparsa.

Begonia discolor. Il genere *Begonia* fu dedicato alla memoria di Michele Begon gran protettore della Botanica. È originaria della China. I suoi fiori rosei chiari la rendono desiderata sbocciando essi nel maggio, e continuando tutta l'estate: le sue foglie rosse inferiormente le accrescono bellezza. In marzo se ne separano i bulbi: in inverno si tenga in stanza, all'estate si ponga in piena terra, come abbiamo indicato per le altre piante rare da fiore: ama il terriccio d'erice.

Bignonia. Questo genere comprende varie pianticelle sarmentose e rampicanti di ottimo effetto ed acconce per coprire pergolati e muri. La *Bignonia radicans* e la *B. grandiflora* sono molto ricercate per i loro fiori larghi, abbondantissimi o di un bellissimo colore rosso. Sono rustiche affatto, e richiedono di essere rinnovate spesso col taglio: si moltiplicano piantandone le caecíate che mettono al piede purchè sieno munite di radici.

Cacalia sagittata. Delle Composite, annua. I suoi fiori rossi aranciati sbucciano dal luglio al settembre. Vuole essere seminata o in letto tepido in marzo per essere trapiantata in aprile, o direttamente a dimora stabile al principio di maggio. È un fiore da non sprezzarsi.

Calycanthus floridus (alberetto d'anemoni). Cespuglio alto da 1 a 3 metri: i suoi fiori s'aprono in primavera, e spandono un soavissimo odore di pomo reinette che sente dell'ananas. Ama la terra leggera ed il sole vivo e non rotto dall'ombra di altre piante: si moltiplica per taglia, e non richiede cura speciale: il suo legno è soavemente odoroso. È un rancidume non spregevole.

Calycanthus praecox. Dell'altezza e forza del precedente. Fiorisce in inverno, ma vuole essere posto in situazione riparata dai grandi freddi e dai raggi troppo diretti e vibranti del sole. I suoi fiori di un bianco rossastro esalano un profumo delizioso che ne annunzia la presenza ad una certa distanza. È indispensabile ad un dilettante il suo acquisto.

Campanula media. Bisannuale. Fusto di 65 centimetri, da luglio in agosto dà fiori di un *bleu* più o meno chiaro, varietà a fiore bianco; seminare in giugno.

Campanula pyramidalis. Bisannuale, alta da un metro ad un metro e 50 centimetri, fiori *bleu* o bianchi da luglio a settembre, si semini appena sono maturi i granellini, e non si ricoprano.

Campanula grandiflora. È rustica ma per vederla a fiorir bene è necessario porla in terra d'erica mista ad arena: allora sviluppa con pompa i suoi immensi fiori *bleu*. Si tenga pure ad una esposizione ombreggiata, ma ove l'aria possa liberamente circolare: e s'abbia l'avvertenza che all'epoca della fioritura non manchino copiosi adaequamenti. All'inverno sarà più sicuro partito il ritirarne le radici in sito ove il gelo non le offenda.

Campanula speculum. (Specchio di Venere) alta da 20 a 25 centimetri, fiori di un bel violetto, in giugno e luglio: seminare a dimora stabile in giugno.

Canna indica. Radice tuberosa, fiore di un bel rosso che s'apre da agosto in ottobre. Molte varietà si ottennero seminandone i granellini, che maturano sulle piante poste in piena terra, ma sono a preferirsi quelle in cui domina il rosso. Seminate in aprile in letto caldo, od in maggio in piena terra non è raro che portino fiore in settembre. Ho indicato altrove le epoche e i lavori più convenienti per averne e conservare i tuberi: ora raccomanderò di tenerle in terreno umido ma soleggiato quando fioriscono, e di non riporli in luogo riparato che quando sono bene asciutti. Vedasi quanto è detto nei vari lavori dei rispettivi mesi.

Ceanothus. Genere di pianticelle della famiglia delle Ramnoidi molto proprie alla decorazione dei giardini di poca estensione. Sono molto delicate nei loro primi anni, ma esposte alle intemperie ed al gelo, quando sono in forza, resistono purchè si riparino alquanto. Se il fusto perisce, spuntano novelli rami a rimpiazzarlo. Ecco le principali specie. *C. americanus* a fiori bianchi, *C. globulosus* a fiori gialli, *C. azureus* a fiori *bleu*, *C. thyrsiflorus* a fiori egualmente *bleu*. Eccettuato quest'ultimo gli altri hanno i fiori disposti in grappoli pendenti in cima dei rami del più grazioso aspetto. Fioriscono dal principio di estate senza veruna interruzione fino ai geli. Bisogna procurare di averne sempre nuove pianticelle e tenerle in piena terra pingue, ma soffice ed inumidita, in situazione calda ma difesa dai raggi diretti e troppo vibrati. Io non saprei raccomandare una pianta più interessante di questa, di cui però è raro vederne individui ben tenuti nei giardini dei nostri fioristi. Vi è anche il *C. subcoeruleus* il quale è forse da preferirsi agli altri per essere affatto rustico e coi fiori di un colore graziosissimo.

Centaurea americana, annua. In agosto e in settembre s'aprono i suoi fiori di un bellissimo azzurro, e si raccolgono le sementi. Pianta di recente introdotta da Nuova York.

Celosia cristata. Della famiglia delle Amarantacee, annua, di effetto vaghissimo se è coltivata in terreno pingue ed al sole. Il suo fusto arriva spesso a 70 centimetri, i fiori sono riuniti a migliaia in cima ed hanno l'apparenza di una cresta. Vi fu alcuno che fu illuso a segno da prenderli per un pezzo di velluto fitto, caduto a caso sul tronco. Si moltiplicano facilmente e si seminano a dimora stabile. Una macchia o cespuglio delle sue varietà posta in un sito eminente, si può scorgere ad una distanza considerevole.

Chionantus virginica (albero di neve). Fiorisce in giugno; fiori copiosi bianchissimi disposti in grappoli. Ama l'umido, è rustico e forma cespugli alti da 1 a 3 metri. Del resto non richiede alcuna particolare diligenza.

Clematis flammula. Molte sono le varietà delle clematidi tutte degne di essere ammesse in un giardino. La *C. erecta*, *C. integrifolia*, *C. viticella* sono note da gran tempo ed è inutile accennarne la coltivazione.

Io raccomanderò la *C. coerulea*, *C. bicolor*, e *C. aristata* più delicate delle prime, ma vaghissime, nuove e degne di una decisa preferenza.

Clianthus puniceus. Arbusto di uno a tre metri della famiglia delle papiglionacee. I suoi fiori s'aprono in primavera riuniti in un grappolo ascellare, pendente, di scarlatto vivissimo. Ama la terra di brughiera, e si propaga per taglia e margotta. Le taglie si scelgono in maggio sopra rami che abbiano la cacciata terminale novella, la quale in niun modo dovrà essere smozzata. Prima di invasarle converrà lasciare che perdano l'eccedente umidità; ciò faciliterà la formazione delle radici. Un insetto la danneggia grandemente, attaccandosi al parenchima delle foglie, e non si può allontanarlo che collo spruzzarla di sovente. Alcuni asseriscono che cresce vigorosa innestata sulla *Colutea arborea*, pianticella volgare nota ad ognuno. Coltivata in vaso vuole essere cambiata più volte all'anno, ma in piena terra presso un muro al sud fa ottima riuscita, e sopporta anche i rigori del gelo. Così fece pel primo il Van-Houtte, ed io ne ho visto in vari giardini alcuni individui reg-

gere da più anni e vegetare con forza sorprendente. Si abbia cura che la terra non sia soverchiamente inumidita, essendo le radici soggette alla putrefazione per la menoma causa.

Collinsia bicolor, annua. In giugno e luglio spuntano i suoi fiori roseo-violacei, misti al bianco sopra un fusto diritto alto 32 centimetri, e di color porporino. Seminarla in primavera a dimora stabile in terra leggera e fertile.

Collomia grandiflora, *C. Coccinea*. Due pianticelle alte dai 20 ai 30 cent. originarie dell'America meridionale. Fioriscono in estate con vago effetto. Seminarle a dimora stabile, essendo difficile a farle produrre radici trapiantandole.

Colutea arborescens. Cespuglio rustico a fiore papiglionaceo giallo, e frutto simile ad una vescica che compressa scoppia con leggero rumore. È però talmente noto che credo inutile il perdere la fatica, eccitando alcuno a coltivarlo.

Cornus. Questo genere comprende molte bellissime specie, il *C. florida* merita posto distinto per i suoi bei fiori gialli piccolissimi, circondati di un involucro bianco o roseo che gli dà l'apparenza di un fiore larghissimo. Diventa albero di 3 a 4 metri.

Datura arborea. Famiglia delle Solanacee. Fusto alto da 1 a 3 metri: i suoi fiori bianchi a forma di imbuto durano tutta l'estate. Ama la terra molto ricca di concime, e vuol essere adacquata spesso. Si presta alla moltiplicazione per taglia colla massima facilità; e onde ottenerne tutto l'effetto, conviene farle passare tutta la bella stagione in piena terra, invasandola in autunno per rientrarla, come si è indicato per le altre piante esotiche.

Daubentonia Tripetiana. Famiglia delle papiglionacee, dell'America settentrionale. Arbusto grazioso che si copre in estate e nell'autunno di gran numero di fiori scarlatti, in lunghi grappoli pendenti dalle ascelle dei rami nuovamente spuntati nell'anno. Si moltiplica per semi che si pongono in febbraio su letto caldo; ed in maggio a dimora all'aria libera ove fioriscono in agosto e maturano altri semi nell'istesso anno. È una introduzione preziosissima che però ha costato caro ai primi che ne hanno fatto l'acquisto, essendo notata nei cataloghi di quattro anni sono, al prezzo di 70 franc. Ora con quattro carlini, credo sia possibile averla presso i principali stabilimenti dell'altezza di 10 centimetri. Nei climi come il nostro può conservarsi in piena terra anche all'inverno coprendola al piede: ed allora trattata come pianta vivace è rustica, e non richiede particolar coltura; ad Aogers nei vivai di M. Leroy ha fatto così una bellissima riuscita. In ogni modo però chi vorrà averla ben vegeta e disposta a fiorire, non la coltivi in vaso, ma sibbene all'aria libera in terreno pingue misto ad un terzo di silice e la riproduca di semo ogni anno.

Delphinium. Genere che comprende molte specie annuali e perenni, tutte rustiche e di bell'aspetto per la vivacità e conformazione dei loro fiori. Fra le vivaci sono a distinguersi le seguenti: *D. glandiflorum*, *D. elatum*, *D. azureum*, *D. intermedium*, *D. Barlowi*, *D. albiflorum*. In estate sviluppano i loro fiori purchè sieno esposti in situazione riparata e coltivati a dovere. Resistono ai rigori del gelo senza veruna particolare precauzione.

Deutzia crenata del Giappone bell'alberetto di piena terra, del portamento di una serenella: apre i suoi fiori bianchi in grappoli terminali sul principio dell'estate. Si moltiplica per taglie, e conviene potarlo dopo la fioritura. Acquisto da non ommettersi da un dilettante moderno.

Dictamnus fraxinella. Pianta rustica, fusto di un metro, fiorisce in estate in grappoli rossi, grandi e che esalano un odore aromatico penetrante. Ama l'esposizione di mezzogiorno si moltiplica dividendone le radici o seminandone i grani in terrine, i quali si pongono poi a dimora stabile dopo due anni. L'olio essenziale che contengono i suoi fiori s'infiamma al contratto di una candela accesa in tempo caldo ed asciutto. Questa pianticella era conosciuta dai nostri avi.

Erythrina. Famiglia delle leguminose. Questo genere è originario delle Indie: ha i fiori disposti in piccoli grappoli o lunghe spighe terminali, e sempre di un bel rosso vivis-

simo, e conta molte varietà ricercate per la facilità della loro coltivazione e conservazione, e per l'abbellimento che prestano ai giardini. Le più comuni e facili ad aversi negli stabilimenti milanesi sono: *Erythrina cristagalli*, *E. corallodendron*, *E. herbacea*, *E. humeana*. L'*E. cristagalli* con alcune sue varietà come la *laurifolia hybrida* si coltiva in piena terra, come ho indicato a suo luogo, e non esige che larghi adacquamenti in estate e terreno molto pingue. Non sono che venti anni da che è introdotta in Europa, ed al primo suo apparire il tenerla nei vasi l'aveva screditata a segno da farla porre in dimenticanza ben presto: non furono che i tentativi ripetuti che hanno persuaso a desistere da quel metodo irrazionale. Il suo accrescimento essendo rapido oltremodo, le pareti dei vasi vi pongono ostacolo: in un paio di settimane essa può arrivare a due metri di altezza. Il piede e le radici sono spesso di un enorme volume; quando le foglie sentiranno il gelo imminente, e si distaccheranno, si taglino i rami alla distanza di tre decimetri dal collo e si levi il piede come si pratica colle Dalie, Salvie, ec. lasciandolo esposto al sole, onde asciughi, e si ritira in luogo ove sia impermeabile il freddo e l'umidità. Alcuni conservano i tronchi radicati nella sabbia o terra seccbissima; altri li tengono in bacheca, alcuni non li levano dalla terra ove hanno fiorito, contentandosi di difenderli dal gelo con paglia e sabbia asciutta. Il nostro clima troppo proclive ad una eccedente umidità non consente simili tentativi ed lo parlo per esperienza. Si moltiplicano facilmente per taglia, mettendone i rami in terra concimata, mista a terriccio di erica, e coprendoli con campana di vetro: tre settimane bastano per far loro emettere radici, ed allora si espongono gradatamente all'aria aperta. Poste in ispalliera sopra una rete o maglia di filo di ferro fanno le Eritrine una comparsa veramente meravigliosa.

Eupatorium purpureum, della famiglia delle Radiate. Originario dell'America meridionale, alto 70 centimetri, vivace, rustico: si copre in settembre ed in ottobre di fiori porporini, che fanno bell'effetto sopra il tronco rosso macchiato di bruno. Non richiede che terreno moderatamente irrigato e di venir depauperato delle radici che mette al piede, e ciò ogni due anni. L'*E. ageratoides* è pure di piena terra, e fa bene nelle aiuole coi suoi fiori bianchi.

Eutoca viscida. Pianticella annua alta 33 cent. della California ha fiori *bleu* in ispiga rovesciata che s'aprono in estate: non richiede veruna particolare attenzione. Si semina a dimora stabile in primavera. Le altre due verietà *E. Mezienzii*, *E. multiflora* sono egualmente meritevoli, e non esigono dal giardiniere che le cure ordinarie delle piante di piena terra.

Gallandia perennis. Pianticella vivace alta dal 40 al 60 cent. della famiglia delle Radiate. Durante tutta la bella stagione s'aprono i suoi fiori a raggi giallo-arancisti col centro oscuro. Desidera terra leggera, moltiplicandosi per semi e divisioni di fusti. Alcuni la tengono in vaso ma con successo inferiore a quello che si ottiene coltivandola in terra. Si ripari però al piede. Le altre varietà sono *G. picta*, *G. grandiflora*. *G. aristata*, *G. cyaniflora*. Meritano tutte di essere ammesse in un piccolo giardino.

Gaura biennis. Fusto di 1 metro a 1 metro e 50 cent. in autunno: s'aprono i suoi fiori prima rossi poi bianchi. Si risemina da sè e non esige cure.

Gilia capitata. Delle Polemoniacee. Pianticella annua, alta 65 cent. ramosa. Fiorisce in estate ed in autunno portando in abbondanza graziosissimi fiorellini *bleu* in teste terminali. Si semina in primavera o meglio in autunno a dimora stabile, e si coltiva come la più parte delle piante annue. Altre varietà sono *G. achilleifolia*, *G. tricolor*, *G. carnea*, *G. speciosa*, *G. coronopifolia*. La loro patria è la California, e meritano di essere maggiormente coltivate di quello lo siano fra noi.

Glycine Sinensis. Chi non conosce questa bellissima pianta sarmentosa che in primavera copre i muri, ai quali è appoggiata, di mille e mille grappoli di fiori azzurri, la bellezza de' quali non può essere comparata a verun'altra del regno vegetale? Non richiede

che di essere concimata al momento della prima piantagione o di essere perfettamente esposta al mezzogiorno. Resiste al geli; in autunno mostra non di rado una seconda fioritura, ed è uno dei più belli ornamenti di un giardino. Nei terreni leggieri s'innesta con vantaggio sul *Glycine frutescens*. Delle altre varietà non è qui il luogo di far parola: questa vale per tutte.

Gunnera scabra. Pianta che pare serbata ogni volta che appare per la prima volta nelle esposizioni ad ottenere il premio destinato alla più utile novità introdotta. Così l'ebbe a Parigi, così a Padova ed altrove; quando l'otterrà a Milano? È pianta d'ortaglia, e la sua bellezza consiste nelle foglie, il cui lembo spesso misura due metri di circonferenza; ha molta affinità col *Rheum Emodi*.

Gypsophilla elegans, bella pianticella vivace, rustica o di facile coltivazione: è un po' rauclda, ma non perciò da abbandonarsi.

Habrotamnus elegans. Alcuni la coltivano in aranciera, io credo che qualunque riparo comunissimo, basterà a questa pianticella nei giorni di freddo rigidissimo: la sua coltura non è in verun modo difficile, e la moltiplicazione si ottiene collo taglie soffocate in terriccio d'erica. I suoi fiori rossi che spuntano in autunno fanno bella comparsa, quando pendono dalla cima dei rami, e lo meritano un posto distinto. L'*H. fascicularis* è egualmente degno di essere coltivato.

Hedychium coronarium. Pianticella alta da 70 cent. ad un metro; i suoi fiori odorosi s'aprono in un autunno in forma di spica terminale di un color bianco che tende al giallo: alcuni la tengono in vasi ristrettissimi, onde meglio poterla moltiplicare, altri la pongono in piena terra, levandone le radici dopo la fioritura, onde ripararle in inverno. Io ho provato i due metodi, e questo secondo mi diede risultati più soddisfacenti. Esige di essere tenuta in continua umidità onde meglio fiorisca. Altre due varietà sono l'*H. gardnerianum* e l'*H. angustifolium*.

Hemanthus coccineus. Bellissimi fiori color di sangue. Bulbo delicato, e che è meglio coltivare interamente in vaso tenuto in serra calda. Però riesce passabilmente anche in piena terra, purchè all'inverno venga tolto e conservato asciutto.

Hibiscus. Molte sono le specie del genere *hibiscus* che appartiene alla gran famiglia delle malvacee. Chi volesse farne collezione speciale potrebbe radunarne fino a 50 varietà tutte ben distinte una dall'altra e meritevoli di essere preferite a tanto altre vecchie anticaglie che ingombrano i giardini. Io accennerò fra le più pregevoli le seguenti varietà: *Hibiscus Manihot*, *H. rosa sinensis*, *H. puniceus*, *H. palustris*, *H. militaris*, *H. speciosus*, *H. trionum*, *H. africanus*, *H. splendens*, *H.* esculentus.

Sono pianticelle quasi tutte originarie delle Indie, e le accennate di sopra si possono coltivare in piena terra ritirandone le radici all'inverno in luogo difeso dal gelo. Si moltiplicano colla divisione dei fusti radicati, e colla seminazione in luogo apposito e sotto campana. All'estate si adacquano largamente e di quando in quando con concime liquido, e in cui sia disciolto della colombina o altro stimolante energico. L'*H. speciosus* fiorisce fino ai geli anche quando è cessata la fioritura delle dalie: i suoi fiori rossi e larghi 13 cent. la fanno spiccare ad una gran distanza. Io consiglio ogni dilettante ad averne alcune dei le suindicate.

La capsula dell'*H.* esculentus è ottimo camangiaro colta ancor tenera, e si presta a tutte le preparazioni della cucina, purchè si aggiunga dell'acido a correggerne il sapore viscoso e grasso. Nell'Oriente se ne fa grand'uso, e si conoscono sotto il nome di *Bamie*.

Impatiens Balsamina. (Belli Uomini). Sono tante le varietà di questo fiore annuale che credo inutile il passarne la rassegna. L'*I. glandulifera* una volta seminata in giardino, non si può eliminare in veruna maniera ed infesta dappertutto colle sue pianticelle alte talvolta fino a due metri: quelle a fior doppio sono solo a coltivarsi.

Ippomae. Genere che contiene pianticelle delicate della famiglia delle Convolvulacee.

Tutte sono arrampicanti, molte di bellissima comparsa, è però necessario ritirarne alcune in luogo riparato ed illuminato moltissimo nell'inverno. L'*I. Nil* è annua ed i suoi fiori *bleu* spuntano in fine di agosto. L'*I. insignis* ha i fiori rossi ma è assai difficile a conservarsi. La più bella è a mio parere l'*I. Learii*, che coltivata in piena terra si copre all'estate di migliaia di fiori che vincono il zaffiro orientale. Ama il caldo e l'umido quando è in vegetazione: la difficoltà consiste nel coltivarla all'inverno: si levi col pane di terra meglio che si può conservato, si tenga in istato di perfetta secchezza in luogo riparato dall'umido e dal freddo. Richiedono tutte un sostegno a cui appoggiare i loro cirri quando vegetano. Una bellissima figura dell'*Ippomaea Learii* si trova nell'*Horticulteur Universel*, tom. II, pag. 33.

Ipomopsis elegans. Bisannuale. Fusto alto da un metro a un metro e 60 cent. in agosto a settembre, mette un lunghissimo ramo di fiori scarlatti, punteggiati nell'interno di un bellissimo color oscuro. Si semina in giugno, si ripiantano le pianticelle, per far loro passare l'inverno nello stanzone in terra soffice e vicino alla luce delle finestre. Temono l'umido stagnante alle radici, e periscono facilmente per i soverchi adacquamenti: nella primavera si pongono in piena terra. È una bellissima pianticella troppo trascurata e mal conosciuta. Eccito gli amatori a coltivarla a preferenza di molte altre vantate novità.

Ixia. Chi non si ricorda della ruota che quel povero Issione volge nelle regioni della Mitologia? Questo nome dato ora ad un genere di piante elegantissime è destinato a ripeterla alla memoria di chi l'avesse dimenticata. A parte l'assurdità di questa somiglianza le *Issie* sono bulbi che meritano una coltivazione diligente per le belle qualità che riuniscono e per la vaghezza de' loro fiori. Essi non esigono gran caldo, ma temono il freddo prolungato. Si deve pertanto cercare di coprirle di concime quando minacciano i geli, e far goder loro il mite raggio del sole quanto sia possibile. In maggio s'aprono i loro fiori; e saranno dei più svariati e brillanti colori se si avrà avuto cura di unire le varietà più distinte ponendole in ottobre in un terriccio di erica che abbia per letto uno strato di materie, le quali favoriscono lo scolo delle acque che loro sarebbe oltre ogni dire dannoso. Le varietà più degne di essere coltivate sono: *I. maculata*, *I. patens*, *I. polystachia*, *I. capitata*, *I. cinnamomea*. Quest' ultima è soavemente olezzante.

Lagerstroemia indica. L'essere conosciuta da tutti mi dispensa dal descriverne i fiori: ma non così dal registrarne il nome per ricordare agli amatori esser questa una delle più belle piante, e che meglio convengono al nostro clima ove può benissimo maturare i semi, sfoggiare la pompa del suoi panicoli, e conservarsi a dispetto della siccità, delle nebbie, delle brine, e della coltivazione trascurata.

Latyrus odoratus. Annuale. In estate si aprono i suoi fiori di color violetto della forma di quelli dei piselli; sono odorosissimi. Il *L. grandiflorus* è perenne. Vuole esposizione soleggiata, e posto presso un muro in tutta l'estate lo abbellisce dei fiori più graziosi, color di rosa e larghissimi. Altre specie sono pure meritevoli, ma il voler tener nota di tutto mi condurrebbe troppo lungi dallo scopo che mi sono prefisso.

Leycesteria formosa. Alberetto di uno a 2 metri, fiori bianchi leggermente rosei in ispica terminale e pendente. Alla primavera spuntano al piede le tenere pianticelle che nascono dai semi caduti. Moltiplicasi in tutti i modi: all'inverno si coprono le radici con foglie secche e sabbia: del resto è rustica, e merita di essere coltivata.

Liatris scariosa. Alta 70 cent.: in autunno s'aprono i suoi fiori rossi in un bel grappolo a squame tinte di rosso. Riesce bene in piena terra coprendola nei geli forti o ritirandone i tuberi in appositi serbatoi: si moltiplica in tutte le maniere, e merita un posto distinto.

Linaria bipartita. Annua. Alta di 40 a 50 cent. Fiori a grappoli dritti di un *bleu* pavonazzo. Seminarla dal marzo al giugno in piena terra: la *L. alpina* è vivace, più delicata e difficile ad esser coltivata.

Lonicera. Genere di piante sarmentose della famiglia delle caprifogliacee. Si sogliono dividere in due sezioni che comprendono delle varietà veramente degne di esser coltivate maggiormente, ed ammesse in numero e quantità più estesa nei giardini. Sono rustiche, vivaci: si moltiplicano facilmente in tutti i modi, e fanno la più bella comparsa in primavera. La *L. tartarica*, *L. sinensis*, *L. sempervirens*, *L. caprifolium*, si possono trovare facilmente in tutti i negozi di fiori ed anche presso quei banchini che talvolta si chiamano stabilimenti; ciò forse ad imitazione dei Francesi.

Luculia gratissima, *L. Pinciana*. Chi avesse una terra temperata appena discreta, non trascuri queste due bellissime rubiacee che s'alzano da 1 a 2 metri e che coi loro fiori odorosi e vaghissimi formano uno dei più belli onori della moderna scienza de' giardini. La prima ha i fiori rosei, la seconda bianchi del più bell'effetto.

Magnolia. Ho già parlato di questo genere di piante in più luoghi di questa operetta, raccomandando le varietà a foglie decidue, come preziose pei loro fiori di vaghissima e precoce comparsa. Fra queste non è a dimenticarsi la *M. glauca* che in estate apre i suoi fiori olezzanti: richiede più umidità delle altre. Fra quelle a foglie persistenti oltre la *M. grandiflora* (di cui converrà coltivare la sola varietà *oxoniensis praecox*, essendo l'altra di troppo grandi dimensioni per poter esser ammessa in un piccolo giardino), raccomanderò la *M. fuscata* e *M. pumilla* che riparate al piede in inverno, e poste presso un muro a mezzogiorno possono nel nostro clima dare risultati soddisfacenti.

Mahonia. Genere di piante della famiglia delle Berberinee (cioè che hanno per tipo il *Berberis vulgaris* o crespino uva crespa). Le varietà sono tutte egualmente di merito: e sono *Mahonia fascicularis*, *M. aquifolia*, *M. glumacea*, *M. repens*, *M. tenuifolia*. Formano graziosi cespugli sempre verdi, ed in aprile aprono i loro fiori di giallo cromato in un grappolo terminale di vaghissimo effetto. La *M. fascicularis* si risente dal rigore del gelo quando non sia ben riparata; le altre stanno benissimo in terra da noi in tutte le stagioni, preferendo però la terra d'erica e la situazione ombreggiata. La *M. aquifolia* forma un fusto dell'altezza di un metro ed abboniscc i semi, da cui è facile avere nuove varietà. Si possono moltiplicare o innestandole sul *Berberis vulgaris* o coi virgulti che spuntano dal piede.

Malope trifida. Famiglia delle Malvacee. È annua. Conosciuta da molto tempo è però trascurata dai più. La sua patria è l'Affrica settentrionale, ove si eleva a grando altezza. Da noi appariva appena ai 40 centimetri. Si semina per tempo in lettorino e sotto campana, e si trapianta quando non si ha più a temere la brina. Dimanda molte irrigazioni e una terra ricca, ed allora mostra all'estate fiori di 5 cent. di diametro, rosei e persistenti fino ai geli, senza nulla perdere del loro brillante colorito. Citerò ancora la *M. grandiflora* che richiede egual coltura.

Malvaviscus arboreus. Delle antille, fiori bellissimi, rossi, e che durano buona parte dell'anno. Esige terra sostanziosa, esposizione meridionale e riparo nell'inverno. Ho indicato a suo luogo l'epoca di seminarla.

Martynia fragrans. È un fiore di vecchia data che sembra appartenere alla famiglia delle Bignoniacce. Si coltiva come pianticella annua, ed ha tutta l'apparenza della digitale porporina. Le varietà provengono tutte dall'America meridionale; onde amano gran caldo e frequenti innaffiamenti. Alcune come la *M. proboscidea* hanno il frutto conformato in maniera singolarissima. Non richiede cure di sorta.

Mespilus Japonica. Alberetto che si eleva fino a due metri sempre verde, e che all'autunno si copre di un bel panicolo di fiori bianco giallognoli che spandono una fragranza soavissima. In Italia resiste quasi dovunque senza riparo di sorta, in piena terra secca ad esposizione riparata. Nelle riviere marittime e presso i nostri laghi fruttifica con facilità. Gli individui innestati sul cotogno sono più robusti e inclinevoli ad abbonire e maturare i semi.

Mimulus. In questo genere vengono compresè molte belle varietà: ed alcuni ne formano collezioni separate. Nel Belgio è la pianta popolare che ha acquistato maggior voga: i suoi fiori ornano le finestre, le serre ed i mercati. È della famiglia delle scrofularinee; proviene dall'America settentrionale, e la facilità con cui si presta alla coltura la rende sommamente cara e ricercata. Alta da 40 a 60 cent. apre i suoi fiori in estate tutti di colore vivissimo, spesso variati fra il giallo e le sue gradazioni col rosso pallido e carico. La sua delicata struttura gli fa soffrire il gelo, se è tenuta in piena terra; onde è d'uopo ritirarla, ripiantandola in primavera in una terra leggera e ad esposizione ombreggiata. I suoi grani promettono sempre nuove varietà; è necessario confidarli al terreno appena maturi, poichè perdono presto la loro facoltà germinativa. Fra le varietà esistenti in commercio io indicherò le seguenti: *Mimulus moschatus, M. linearis, M. Lewisii, M. cardinalis, M. roseus, M. guttatus, M. variegatus.*

Nemophila phaceloides, N. ins ignis. Due pianticelle annue alte 35 centim. che continuano tutta l'estate a dare fiori di un bellissimo azzurro; la prima li ha ben spesso stragrandi, la seconda si presta alla formazione di piccoli contorni fioriti nelle aiuole. Vogliono essere seminate in autunno a dimora stabile.

Nesea salicifolia. Del Messico: pianticella alta da un metro a due: i suoi fiori gialli durano tutta l'estate, formando spiche di un bellissimo aspetto. Si moltiplica facilmente per taglie e per semi. Nel nostro clima sopporta la piena terra in inverno, non soffrendo il gelo che alla cima delle punlato: i polloni che nascono al piede fioriscono nel luglio dell'istesso anno: tutto al più sarà prudenza il coprirne le radici con concime e sabbia asciutta.

Nolana atriplicifolia. Annua. I suoi fiori gialli e celesti, durano tutta l'estate e gran parte dell'autunno. Si semina in primavera su letto caldo.

Oenothera suaveolens. Molte sono le specie di enotere vivaci ed annuali, ma tutte di facile coltura, e di piena terra; le annue si seminano a dimora in aprile, e le vivaci si moltiplicano come è indicato a suo luogo dividendone i fusti. I loro colori tendono al giallo, od al rosso. L'*O. suaveolens* li ha odorosi, e che s'aprono a preferenza di notte. L'*O. rosea* si riproduce da sè coi grani che cadono in abbondanza all'epoca della maturità. Benchè rancide non sono a sprezzarsi.

Oxalis speciosa. Foglie che spuntano a livello del terreno: fiori grandi marginati di rosso col tubo giallo. Delicata: si moltiplica per tubercoli che levansi ogni due anni.

Oxyuro chrysanthemoides. Annua. Fusto alto 16 cent. a capitoli solitari, a disco giallo e raggi bianchi sugli orli e dentati alla cima. Si semina in autunno e fiorisce in maggio e giugno. Seminata in primavera fa una meschina riuscita, e non fiorisce prima del mese di luglio. Si semina a dimora stabile.

Papaver somniferum. Le molte belle varietà di papaveri servono ad ornare i giardini senza esigere cura speciale. Si abbia l'avvertenza soltanto di togliere ogni anno i fiori semplici, e se si vogliono raccogliere le sementi dai doppi, si seminino in autunno.

Passiflora. Questo genere comprende molte varietà tutte originarie delle contrade equatoriali, e però di difficile riuscita in piena terra, se venga eccettuata la *P. coerulea* che tutti conoscono. Alcune però come la *P. incarnata* innestate sulla *P. caerulea* potrebbero resistere con successo coperte al piede nell'inverno. Gl'Inglesi le coltivano in serre apposite per la raccolta dei loro frutti, che sono spesso di squisito sapore.

Petunia nyctaginiflora. Della famiglia delle Solanacee: originaria dell'America meridionale. Molte sono le varietà di questa specie, le quali riunite in macchie e cespugli si prestano al decoro di tutti i giardini. Fra queste primeggiano la *P. grandiflora, P. violacea, P. argentea, P. Walter Scott.* Hanno i fiori grandi a foggia di imbuto, di svariati colori, e si accontentano delle coltivazioni più ovvie. Vogliono essere ringiovanite di frequente, essendo la loro fioritura bella solo nel primo anno; perciò se ne fanno taglie e margot-

te, e si moltiplicano di seme che è faciilssimo a germogliare. Le varietà rosse sono più restie alla riproduzione ed è necessario porne i grani sotto campana e in letto tepido. La *P. grandiflora* richiede una attenzione particolare onde averne le cacciate del piede per moltiplicarla l'anno seguente. Vogliono grandi e copiose irrigazioni e fioriscono a profusione dal maggio fino a tutto settembre. Questa è una delle più preziose conquiste della moderna floricoltura.

Pittosporum. Questo genere comprende sei varietà, delle quali io a preferenza indicherò la più facile a coltivarsi il *P. undulatum.* Bellissimo arboscello che fiorisce di primavera, imbalsamando l'aria delle più odorose esalazioni che superano in soavità quelle del gelsomino. In luogo riparato può passare l'inverno anche in piena terra: sarà sempre però ben fatto il ritirarlo nei vasi. In Sicilia cresce all'altezza di più metri ed il suo legname non è rigettato dagli ebanisti: da noi resta sempre piccolo arbusto.

Plumbago. Le varietà più stimate di questo genere sono: *P. zeylandica*, *P. scandens*, *P. rosea*, *P. capensis.* Quest'ultima è una pianticella vaghissima pei suoi fiori azzurri che durano senza interruzione tutta l'estate e gran parte dell'autunno. Chi la coltiva in serra temperata o calda, la vede deperire per gli attacchi degli insetti: meglio vale tenerla in piena terra, avendo cura che non le manchino irrigazioni abbondanti ed il solo troppo vibrante non la offenda. Ogni anno si levi, e riposta in terra asciutta si conservi nello stanzone, e quando al maggio seguente si porrà in terra, venga eseguita una generosa potatura. La *P. rosea* così trattata fiorisce pure, e si conserva a meraviglia.

Podophyllum peltatum. Dell'America settentrionale. Rustica e vivace. I suoi fiori che si aprono al principio dell'estate sono bianchi, hanno nove petali, sei de'quali sono ristretti e tre larghi. Richiede terra fresca ombreggiata, e si moltiplica per semi e per polloni.

Poinciana Giliesii. Dell'Indie. Uno delle più belle conquiste della moderna floricoltura. Nel mezzogiorno dell'Europa passa bene l'inverno in piena terra formando dei cespugli graziosi alti due metri. Nelle provincie meridionali dell'Inghilterra alcuni individui pure si conservarono garantiti solo da un muro esposto al sud, e da un letto di ciottoli posto a scolo delle acque stagnanti nella terra ove vegetavano. Ciò indica esser necessario all'inverno totale assenza di umidità, e grande abbondanza della stessa in estate. Io ne ho conservato due pianticelle riparandole al piede, e crebbero con forza prodigiosa, ma scarseggiarono di fiori. Questi s'aprono in autunno e durano per più giorni, disposti sui rami in grappoli terminali, grandi di un color giallo minerale delicatissimo, sui quale si disegnano gli stami di un carminio vivace, lunghi fino a 15 cent. e pendenti con una grazia che forma l'ammirazione anche dell'uomo più rozzo. Chi la ritirasse in istanzone, come ho indicato per le Dalie, Salvie, ec., non potrebbe che trovarsene contento.

Polyanthes tuberosa. Chi non conosce il fiore di cui si servì la Duchessa de la Vallière per togliere alla sua rivale ogni sospetto de'fatti suoi, arrischiando di perdere la vita per il modo con cui ne usò? L'odore soavissimo ed acuto della tuberosa può essere fatale a chi la tenesse nelle stanze alla notte, ma è gratissimo quando si spande all'aria aperta. Le cipolle dopo la fioritura poco valgono, e la moltiplicazione più acconcia si ottiene dai bulbilli che per lo più noi facciamo venire da Genova, essendo difficili a nascere nel nostro clima. Conviene ritirarli all'inverno, ponendoli in maggio in esposizione calda ma riparata dai raggi diretti del sole. La coltivazione in vaso le si presta con più felice successo: ne ho già parlato altrove.

Portulaca grandiflora. Bellissima pianticella annua, alta dai 20 ai 30 cent. I suoi fiori sono della larghezza di 6 cent. di un color pavonazzo carico, aventi il centro bianco e la cima degli stami gialla. Esige d'esser posta al sole per spiegare tutta la bellezza dei suoi colori. I semi si pongono in marzo in vasi con terra d'erica sabbiosa: più tardi le pianticelle si trapiantano e per quindici o venti giorni si tengono in luogo riparato dalle vicende atmosferiche. La *P. Gillesii* è vivace e la sua moltiplicazione è quasi spontanea; operan-

dosi alla semplice cadula delle cacciate che mettono radice quando si fermano su una terra ricca di concime ed umidetta, dopo che una qualsiasi cagione li abbia fatte cadere dal fusto.

Potentilla atrosanguinea. Le potentille per essere da molto tempo note, sono affatto trascurate: con ciò vengono a privarsi i giardini dei fiori più vaghi per colorito, o più rustici per la coltivazione: il nome di questa che ho citato indica abbastanza il colore dei suoi fiori. La *P. fruticosa* li ha gialli: tutte fioriscono in estate, e maturano talvolta i semi che servono a moltiplicarle: se questi non si potessero ottenere, sarà facile però il moltiplicarle colle cacciate che spuntano al piede.

Ribes sanguineum. Il Ribes color di sangue è un cespuglio vago che fiorisce in primavera in bellissimi grappoli delicati, che pendono con grazia da un lungo peduncolo. È della costa nord-ovest dell'America, e regge in terra ai rigori del gelo se vien difeso dall'umidità. Ama di esser tagliato dopo la fioritura, operando presto una cacciata vigorosa che si trovi sul legno di un anno. Il *R. sanguineum* ha fiore doppio: è una tale varietà che supera quanto di grazioso può figurarsi il pensiero. Non credo che finora si trovi in molti stabilimenti; si potrebbe tentarne l'innesto su quello a fiore semplice. (Vedi un articolo sullo Spettatore industriale, novembre 1846, pag. 213).

Ribes speciosum. Della California. I suoi fiori sono simili a quelli della Fuchsia, e sta in terra all'inverno in situazione riparata. È lento a crescere, ma ben coltivato, e tagliato a dovere è di un difetto sorprendente. Molte sono le altre varietà dei ribes da fiore; ma non è mio intento il registrarle credendole per un piccolo giardino affatto superflue.

Salvia splendens e *S. patens*. Molte sono le varietà del genere Salvia che appartiene alla famiglia delle Sabiate. Io credo che chi possederà queste due, potrà benissimo far senza delle altre che sono inferiori certo per merito, ed esigono più difficile coltivazione. La *S. splendens* è talmente conosciuta da tutti per i suoi bei fiori scarlatti, i quali durano fino ai geli, che credo inutile richiamare l'attenzione sulla sua bellezza. Si tenga all'estate in piena terra ricca di concime e ben umettata; se in settembre se ne levino alcuni rami che posti in vaso, e coperti di campana daranno nuove pianticelle per l'anno seguente qualora si tengano all'inverno riparati in aranciera. I fusti delle pianticelle che hanno fiorito si conservino esenti dall'umido come si è indicato a suo luogo nel decorso di quest'operetta. La *S. patens* è forse meno conosciuta, sebbene a mio parere superi in grazia e delicatezza la precedente. I suoi fiori azzurri sono il *non plus ultra* della ricchezza di tinte che la natura dispiega nella sua inesauribile tavolozza. Alcuni che per dimenticanza ne abbandonarono all'inverno qualche fusto in terra, alla primavera ne riebbero dei nuovi in istato di dar fiori meglio di quelli che erano stati ritirati in istanzone. Si coltiva e moltiplica come l'altra suindicata. Indicherò ancora come meritevoli le varietà *S. floribunda* a fiori *bleu*, *S. Grahami* a fiori porporini violacei, *S. tubiflora* rossa viola, *S. Cardinalis* a fiori di scarlatto vivissimo e leggermente vellutati, *S. aurea* a fiori gialli dorati, *S. formosa*, *S. chamaedryoides*, *S. coccinea*, tutte di aranciera o stanzone in inverno e di piena terra nel resto dell'anno.

Schisandra coccinea. Pianticella arrampicante e fronzuta; i suoi fiori sono laterali, con picciuolo, piccoli, e di un vago colore scarlatto. Sta bene in piena terra coperta al piede nei geli con paglia o sabbia, e si moltiplica per semi o per ramoscelli radicati.

Schizantus retusus. Delle molte specie di questo genere io non indicherò che questa sola. È bisannuale, della famiglia scrofularinee, proveniente dal Chili. I suoi fiori sono di un roseo vivissimo, misti ad alcune strisce giallo di un vago aspetto. È d'uopo coltivarla in terra ben concimata, seminarla in agosto, ripiantarla in vaso, tenerla in luogo riparato all'inverno, e in aprile metterla in piena terra.

Solidago. Verga d'oro. Chi volesse raccogliere tutte le 60 varietà di questo genere avrebbe d'uopo uno spazio non limitato: perciò queste sono più atte alla decorazione dei

grandi giardini a paese. Nulladimeno i loro fiori riuniti in ispica terminale non sono privi di grazia, e talvolta anche di odore soave. Si adattano a tutti i terreni, e vogliono esser levate di terra ogni tre o quattro anni. Le principali varietà sono la *Solidago fusca*, *S. canadensis*, *S. altissima*, *S. glabra*, *S. laterifolia*, *S. latifolia*, *S. bicolor*, *S. loevigata*, *S. multiflora*.

Spiraea Douglasii. Cito questa Spirea anche nella certezza che finora il commercio di piante in Italia non ne sia in possesso, ma per la bella sua fioritura quale ci vien esposta dal Van-Houtte nel suo Giornale *Flore des serres et jardins*. È un acquisto prezioso per chi può procurarselo, essendo rustica affatto la natura della pianta, e di facile moltiplicazione. I suoi fiori sono a panicoli numerosi assai ramificati e composti da migliaia di piccoli fiorellini rosei del più bell'effetto. È originaria dell'America settentrionale, e prospera quindi nei climi temperati.

Spiraea prunifolia. Arbusto fronzuto di 2 a 3 metri che si copre di fiori bianchissimi in gran copia. È rustica affatto e passa benissimo gli inverni rigidi esposta all'aria. Tutte queste meraviglie ci sono assicurate dal sig. Van Houtte, ed io le ripeto perchè bramerei che fossero comprovate dalla esperienza, ma siccome è introduziono recentissima, e non potrà avere da noi che da qui a sette od otto anni. almeno, così è meglio che aspettiamo a tal epoca a lasciarci trasportare dall'entusiasmo.

Tetragonolobus vulgaris (voce barbara che meglio sarebbe rimpiazzata dal nome *lotus coccineus*). Pianticella annua di 33 cent. d'altezza: in estate apronsi i suoi fiori di un rosso carico; le capsule sono triangolari e contornate da una membrana ripiegata. Ama il caldo ed un terreno non compatto: si semina in aprile e ponesi nel maggio a dimora stabile.

Thalia dealbata. Famiglia delle canne: fusto alto un metro terminato da un grappo di fiori pavonazzo-scuri. Ama l'umidità stagnante al piede, per portare i fiori in estate: vuole essere riparata in istanzone nell'inverno, e rimessa in terra nel maggio seguente. Si moltiplica per divisione di fusti radicati o per semi i quali però non maturano senza una aranciera ben riscaldata.

Trigidia pavonia. Bulbo scaglioso che porta all'estate magnifici fiori i quali riuniscono i colori più brillanti e svariati. La sua coltura è alquanto difficile, soffrendo assai pel minimo gelo. Si coltiva, come fu detto delle *Issie*. Due altre varietà meritano speciale ricordo *T. speciosa*, *T. conchaeflora*.

Trillium sexile. Ricordo questa pianta di vecchia data perchè ora affatto posta in dimenticanza. La varietà *T. grandiflorum* ha i fiori bianchi, larghissimi, ed esige come la prima una terra d'erica mista a silice, e l'esposizione ombreggiata. Va ripiantata ogni due anni, e moltiplicata per radici.

Valeriana rubra. Le molte varietà di valeriane essendo rustiche, vivaci, di effetto sorprendente, e di continua fioritura sono preziose per un piccolo giardino. Sono però conosciuto da tutti, lo che mi dispensa dallo stendermi sulla loro coltivazione.

Verbena. Questo genere forma una delle principali risorse dei giardini in tutte le stazioni. La *Verbena Melindris* varietà preziosissima prodotta dalla *Tweediana*, è ricercata da ogni anche volgare dilettante per la copia ed il vivace colorito dei suoi fiori. Si moltiplica facilmente colla seminagione, e per questo mezzo si sono ottenute più centinaia di varietà tutte di pregio, e che si sorpassano in bellezza, gareggiando nell'ampiezza dei fiori, e nella gradazione delle tinte. Si può considerarla come pianta annua, e così risparmiare di tenerla in luogo ben riparato all'inverno oltre al vantaggio di ottenerne per tal modo fiori di più ampia dimensione, e in maggior copia. Moltiplicasi anche sotterrandone i rami che presto mettono radici. Sono a coltivarsi pure le varietà: *V. pulchella*, *V. Venosa*, *V. teucrioides*.

Veronica. Genere di piante che abbelliscono i giardini coi loro fiori di un grazioso effetto. Sono della famiglia delle scrofularinee; si prestano a tutte le pratiche delle col-

ture rustiche, e si moltiplicano facilmente. Io raccomanderò la *Veronica speciosa*, piccolo arbusto sempre verde, i cui fiori assai numerosi sono di un rosso violaceo, si succedono dall'agosto in novembre, e riparata convenevolmente la pianta si riproducono per buona parte dell'inverno in aranciera o stanzone. Ama la terra franca con un terzo di terriccio di erica. Si moltiplica per taglie. Fu introdotta nel 1843. Non sono a sprezzare però le altre varietà di non minor effetto, sebbene più comoni, come la *V. elegans*, *V. chamaedris*, *V. elatior*, *V. perfoliata*, *V. maritima*.

SUPPLEMENTO SECONDO

PIANTE DI COLLEZIONI.

Una raccolta di pianticelle da fiore di diverse specie, per quanto esteso ne sia il numero degli individui che la compongono, sarà sempre una cosa incompleta, e impossibile ad ottenersi da un possessore di piccolo giardino. Appena corrispondono all'uopo i vasti spazi di terreno che si destinano a tale uso dai ricchi possessori di estesi domini in Francia, nel Belgio e nell'Inghilterra. Ma il riunire una copia abbondante delle varietà di un solo genero, è cosa possibile e di facile esecuzione per la maggior parte dei dilettanti, ed è perciò che molti vi si dedicano esclusivamente, ed adottando di coltivare a preferenza un genere speciale di cui radunano tutte le nuove varietà, tentano di avvicinarsi così ad una raccolta possibilmente completa. Io non so se veramente alle immense fatiche che apporta con sè l'ordinamento di tali parziali collezioni, corrisponda il piacere di poterle comporre, difficilmente immaginandomi il soddisfacimento interno dell'amatore che si trova in faccia più centinaia di fiori della stessa specie, ma che vengono chiamati con differenti nomi, e sono distinti da impercettibili diversità, talvolta sfuggenti agli occhi più avveduti e talvolta immaginarie e supposte.

Ma pure fu sempre così; e per portare il maggior incremento possibile ad una data coltura, nulla mai valse qnando il limitarsi ad una sola specialità. Così la pazienza dei Fiamminghi antichi ottenne le varietà di tulipani che oltrepassano le mille; gl'Inglesi ostentarono più di 900 pelargonii, ed i moderni Belgi produssero in calceolarie più di 400 varietà, per non dire delle infinite altre schiere di fiori, cho per tal sistema furono portate ad una incredibile moltiplicità di variazioni. Io mi studierò di dare una breve notizia delle principali piante da fiore che compongono le collezioni vantate dai fioristi stranieri, non già per mettere l'amatore alla portata di formarne di simili a quelle, ma sì per dargli un necessario barlume sul modo di cominciarle, ed un eccitamento a proseguirle, e condurle a perfezione, il che otterrà certamente insistendo nell'opera, essendo verissimo il detto: *dimidium facti qui coepit habet*: Chi ben comincia è alla metà dell'opera.

Amarillidi. Una collezione di amarillidi è preziosa e rarissima. Tante sono le varietà e gli ibridi di questo genere che la nomenclatura ne è intralciata ed incerta, e mentre alcune richiedono una coltura diligente, altre invece si accomodano delle più usuali precauzioni. Il credere però che a loro sia indispensabile la serra calda è affatto erroneo: tutte si possono educare e condurre a perfetta fioritura in aranciera e una gran parte può sopportare la piena terra. Amano tutto il terriccio d'erica ed in mancanza una terra franca mista di silice. Il tempo più acconcio per cambiarle di vaso è quando la linfa è in riposo, il che succede due volte all'anno dal gennaio al maggio, e dall'agosto all'ottobre. Se il pane di terra in cui vegetano è compatto oltre misura, per l'intrecciamento delle piccole radici, non si abbia alcun riguardo a levarle interamente, tagliandone le radici, alla lunghezza di 7 a 8 cent., ed in breve altro se ne formeranno più rigogliose, e la pianta acquisterà in vigore dopo però aver perduto la maggior parte delle foglie che esse pure com-

pariranno nelle nuove cacciate. I bulbi vogliono esser cambiati ogni anno di vaso: i novellini che ancora non hanno portato fiore, non si adacqueranno dopo questa operazione, aspettando per ciò il momento in cui metteranno le prime puntate: non si seppellirà molto il bulbo ma si porrà appena a fior di terra onde evitare la putrefazione a cui va soggetto. Si lasceranno le squame disseccate che l'avvolgono, esse serviranno a difenderlo dai raggi del sole; non si darà loro acqua quando sono in istato di riposo, se non appena bastantemente per impedire che le radici si dissecchino; e quando mostrino le gemme florali, si adacqueranno generosamente, avendo però gran cura che questa possa sgocciolare a dovere dal foro del vaso, e non soffermarsi stagnando a danno delle radici. Ulteriori particolari sulla loro coltura, si potranno cercare nell'opera di M. Aimè Torture: Guida indispensabile per chi voglia dedicarsi alla coltivazione delle amarallidi. Il loro prezzo in commercio varia dai 3 franchi per le qualità di minor pregio, ai 10 per le più distinte, fino ai 40 per le nuovissime e più ricercate. Il Belgio possiede le collezioni più pregiate di questi fiori, e non è a raro a Gand, a Malines ed a Bruxelles trovar raccolte più di 150 varietà di amarallidi senza contare i generi che vi si rapportano come *Hippeastrum*, *Zephirantes*, *Strumaria*, *Brunsvvigia*, ecc. Fra le più comuni, e che meritano specialo attenzione, io nominerò le seguenti:

Amaryllis longiflora, *A. amabilis* coccinea, *A. atrorubens*, *A. aurantiaca*, *A. aurea*, *A. belladonna speciosissima*, *A. bicolor*, *A. coccinea patula*, *A. elegans suaveolens*, *A. elatior superba*, *A. erubescens striata*, *A. rubra*, *A. excelsior*, *A. expansa crispa*, *A. grandiflora*, *A. formosissima*, *A. fuscata tricolor*, *A. gigantea superba*, *A. ignescens reticulata*, *A. ignescens latisepala*, *A. ignea*, *A. Josephiniae*, *A. longifolia alba*, *A. macrosepala*, *A. miniata*, *A. montana*, *A. morellana*, *A. pulcherrima*, *A. pulverulescens rubra*, *A. pratensis*, *A. reticulata*, *A. rubiscunda*, *A. sanguinea longiflora*, *A. spectabilis tricolor*, *A. speciosa*, *A. splendens*, *A. versicolor*. Se il nostro fiorista potrà riunire tutte o solo parte delle indicate varietà, potrà vantarsi di avere una collezione di raro pregio.

Astri. Gli astri (*Aster*) forse così chiamati per la forma stellare dei loro fiori, appartengono alla famiglia delle composite, ed alla tribù delle radiate. Pianta volgare ma ricca d'infinite varietà, che offrono le più svariate gradazioni di tinte, e si succedono ad epoche diverse. Convengono alla decorazione delle aiuole, ove formano ricchi cespugli di 65 cent. ad un metro di altezza. Una bella e numerosa raccolta di tali pianticelle occuperà certo uno spazio esteso di terreno, ma l'amatore sarà compensato dalle fatiche non gravose che esse richiedono, con una fioritura ammirabile. Esse sfruttano però il terreno in breve tempo, per cui si dovrà loro cambiar posto ogni quatriennio. Alcune danno una seconda fioritura se vengano tagliate a tempo debito dopo la prima: altre ritardano fino ad epoca avanzata, se loro vengono recisi i fusti prima che mettano le gemme florali, e per tal modo si può dal maggio fino al dicembre essere forniti di questi gioielli della natura vegetale. Gli *Aster* si contentano dei più mediocri terreni, affrontano tutte le esposizioni anche le più contrarie: ma però coltivati con amore in terreni acconci e pingui danno fiori molto più ampi e colori più risentiti, acquistando in altezza tanto da diventare cespugli fronzuti e di aspetto imponente. Io indicherò le epoche in cui alcuni di essi mettono i fiori.

AGOSTO.

Aster cordatus, fiorellini bianchi a stami rossi.
— *latifolius*, fiore azzurro.
— *sibericus*, azzurro più chiaro.
— *punctatus*, violetto con largo disco ricurvo.
— *corymbosus*, fiori grandi di un *bleu* carico.

SETTEMBRE.

Aster floribundus, fiori larghi bianchissimi.
— *blandus*, di un azzurro biancastro.
— *cyaneus*, azzurro carico.
— *rigidus*, pavonazzo chiaro.
— *patens*, bel fiore largo, azzurro carico.
— *globosus*, fiorellini bianchi a stami rossi.

OTTOBRE.

Aster roseus, fiori screziati di rosso.
— *Novae Angliae*, fiore porporino.
— *salicifolius*, bleu pallido.
— *mutabilis*, fiori prima bianchi poi rossi.

NOVEMBRE E DICEMBRE.

Aster laetus, bianco: spesso si eleva a due metri di altezza.
— *purpureus*, viola porpora, eguale altezza.
— *grandiflorus*, bleu puro, eguale altezza.

L'astro della China che chiamiamo Regina Margherita è pure di collezione, e se ne sono ottenute varietà che sorpassano le 200. Essendo però pianticella annua, non è possibile il distinguerle con nomi, limitandosi i cultori di essa a dividerle in grandi sezioni secondo le diverse forme ed i colori che affettano. Si hanno in queste varietà tutti i colori eccettuatone il verde: la Regina Margherita piramidale pare che concentri tutte le qualità voluto per meritare sopra le altre una preferenza incontrastabile. Siccome questo fiore brilla in quella stagione

> Che è il vespero dell'anno
> Quando sui vedovi alberi
> Le foglie si disfanno,
> E dà la brezza un gemito
> Siccome d'uom che muor:

così con ragione fu detto che se il fiore della Dalia è allora il Re dei giardini, la Regina Margherita ne è la Sovrana. E qualche cosa di carezzevole è pure annesso al suo nome, malgrado che i Botanici lo disconoscano, chiamandola cogli obbrobriosi titoli di *Callistephus hortensis*, e *Diplopappus sinensis* che a me paiono imprecazioni, non altrimenti lo sia il chiamare col nome di *Myosotis scorpioides* il *non ti scordar di me*. Ma torniamo a noi, ed all'*Aster sinensis* da cui ci siamo per poco allontanati. Il nome di Astro della China gli fu posto da Linneo in memoria del luogo di cui vuolsi sia originario. Cresce in fatti nella China ed al Giappone nei luoghi incolti così bene, come in quelli mantenuti fertili dall'arte. Basta dare uno sguardo rapido su certi tessuti e dipinti chinesi sia in carta, come in seta, per convincersi della passione caldissima che porta quei popoli a coltivarlo: esso figura quasi sempre nelle loro composizioni. Le raccolte più stimate in Francia sono quelle della Ditta Tripet-Leblanc, di M. Tollard e M. Malingre. Se ne ho parlato anche nel primo Supplemento, è perchè io nutro predilezione per questo fiore delicatissimo.

Calceolarie. Non sono che pochi anni dacchè il favore della moda ha prediletto questo genere di fiori gentili, la cui prima introduzione in Europa risale all'anno 1815. Opinano alcuni che chi pel primo credette riscontrare nella loro forma la figura di una calza-

tura la espresso col nome latino *calceolus* che ne indica appunto il diminutivo; v' ha però chi sostiene il nome *Calceolari* essere quello di un distinto botanico a cui venne dedicata. Originarie dell' America del sud le loro specie distinte non oltrepassano le 60: ma le varietà ottenute dai giardinieri, e non contrassegnate da caratteri botanici che servano a farle ammettere come specie nel linguaggio scientifico oltrepassano le 400. Esse formano uno de' più belli ornamenti delle nostre serre temperate: ma la loro coltura richiede minutissime diligenze, fra le quali primeggia quella di loro procurare un convenevole scolo nel vaso, onde l' umidità non le danneggi. Senza entrare nei particolari della loro moltiplicazione in che poco si scostano da quei metodi che si usano per i pelargonii, consiglierò ogni anno a seminarne le varietà coi semi raccolti, senza darsi briga d' imporro nomi differenti; ovvero ripararle nell' inverno in apposito serbatoio ove non scarseggi la luce e sia bandita l' umidità.

Il costo di una collezione in 50 individui è a Parigi vario dal 60 agli 80 franchi. Altre volte non era meno di 5 franchi per pianticella.

Camellie. Miglior consiglio io non saprei suggerire a chi divisasse di formare una collezione di camellie che il consultare i cataloghi de' nostri principali orticoltori, prendendo norma nella scelta dalla Camelliografia del Colla. Nei cataloghi del Mariani, direttore del giardino pubblico di Milano, in quelli del signor Luigi Croff alla Cavalchina, e negli altri dei giardini esistenti alla villa di S. Rocco, di proprietà del signor conte Rezzonico, può il dilettante appagare qualunque più generosa brama di acquistare. E siccome non a rozze e volgari persone vien affidata la direzione di que' Stabilimenti, ma o sono diretti dagli stessi proprietari, o la sorveglianza è esercitata sotto di loro da abili giardinieri, così ivi potranno gli amatori ottenere quelle particolari istruzioni sul metodo di coltura che le individualità delle specie per avventura richiedessero.

Cinerarie. Analogo metodo di coltura esigono le cinerarie, i pelargonii, le calcolarie e le verbene. La loro denominazione è affatto impropria: non essendo che ibridi delle varietà del genere *senecio* ottenuti colla fecondazione artificiale. La maggior parte proviene dai *senecio, cruentus, multiflorus, maderensis, populifolius*, e quindi la loro patria sono le Canarie. L' azzurro ed il pavonazzo alternano le tinte di questi fiori in una serie infinita, e nulla può esservi di più sorprendente che la vivacità, la delicatezza e l' armonia che spiccano nella maggior parte di esse. Seminate in vasi con terra d' erica all' ombra ed all' aria aperta, domandano di essere custodite nell' inverno con qualche diligenza; moltiplicansi per taglie in primavera ed in autunno, e meglio per divisione di fusti radicati. Ripetendo la seminazione in varie epoche si avrà una successione continua di fiori; ma non si tengano con troppa gelosia nei ripari, quando la stagione invita ad estrarneli: essi languirebbero, e verrebbero infestati da certi insetti che loro fanno gravissimi danni. Conviene rinnovarle ogni due anni, ossia conservare quelle sole che hanno passato non più di due inverni nei ripari; e le vecchie cinerarie danno fiori grami e stentati. Le seguenti varietà unite sono del più bell' effetto. *Cineraria Regina Maii, C. Geertiana, C. Leucanthemum, C. rubicunda, C. Olislaersii, C. oculus argenteus, C. carbunculus, C. amethysta.*

Crisantemi dell'India. I rapidi progressi fatti nella coltura di questa pianta sono, come benissimo osserva Scheidenweiler, la prova più manifesta che essa appartiene al numero di quelle che meritano di essere diligentemente coltivate: e ciò per la ragione principale che i suoi fiori si aprono, allora quando tutto ci fa lamentare la privazione di ogni altro. Si piantino in vaso di grandezza mediocre, e si ripiantino in altro più capace, quando le radici avranno tappezzate interamente le pareti del primo. La terra sia fertile, e gl' innaffi copiosi, la situazione aprica sebbene difesa dai forti venti. Chi tralascerà di adacquare sovente le sue piante, o le avrà poste all'ombra degli alberi, le vedrà allungarsi e perdere la forma di grazioso cespuglio. La terra sia composta come segue:

Argilla due parti.
Terra normale una parte.
Concime schietto una parte.

Gioverà aggiungervi del salnitro (due once per ogni metro cubico di terra), essendo questo ottimo spediente per mantenerla in umidità. Si moltiplicano i crisantemi col mezzo della seminazione essendo facile ottenerne nuove varietà, o per taglie o separandone i fusti quando si miri solo a conservare le varietà antiche. Tutti abboniscono i semi: si scelgano però i soli individui semidoppi per portare i grani, essendo maggiore la probabilità che sieno fertili. Le sementi si pongano in terra ombreggiata, appena verranno raccolte, e ripiantate le tenere pianticelle appena avranno messo radici; il che non tarderà gran tempo ad accadere. Riparate convenientemente all'Inverno fioriranno l'anno successivo. Quello però che presenta di singolare questa pianticella si è che i suoi fusti in qualunque stato siano, erbacei o legnosi, recenti o vecchi, si prestano alla moltiplicazione per taglie senza veruna difficoltà. Io non indicherò i vari processi che si riferiscono alla scelta delle taglie, ed alla voluta qualità per averne un fusto nano od uno di alto dimensioni. Il processo per averne fiori in un vaso di quelli detti omeopatici è noto a tutte le donnicciuole. Avendo io solo di mira le piante destinate ad una collezione, aggiungerò solo esser necessario conservare tre fusti o quattro tutt'al più per ogni piede di crisantemo, e sopprimere la copia delle gemme florali, onde averne fiori di ampla dimensione. Quelli che vengono coltivati in vaso li abbiano di più che ordinaria capacità, in cui la terra sostanziosa come ho indicato più sopra non venga a mancare, e le irrigazioni possano soddisfare la loro voracità. L' educarli in piena terra li porta a degenerare in breve, rivolgendo i succhi a rendere legnose le cacciate in luogo di portarli sui fiori. I fusti dopo la fioritura vengono recisi, e le pianticelle devono essere rinnovate per taglia ogni due anni, se si ha per mira di mantenerle in perfetto stato di fioritura. I Crisantemi sono di non gravoso acquisto per le piccole fortune: una collezione di trecento varietà non eccede d'ordinario (ai prezzi di catalogo) 60 franchi.

Dalie. La Dalia è il testimonio vivente della potenza dell'arte: arrivata selvaggia dal Messico in Ispagna, nel 1789 non fu riputata degna di figurare fra i vegetabili di merito che nel 1814. D'allora in poi i buoni trattamenti la civilizzarono: i fiori divennero doppi, e si regolarizzarono nelle forme, nel mentre che vestivano i più ricchi colori, e divenne l'ornamento più brillante dell'autunno, e di tal necessità che duriamo fatica a comprendere come i nostri avi potessero farne senza. Onde vien detto a ragione che se le orchidee sono le piante degli straricchi, le camellie di coloro che possiedono mediocre fortuna, le dalie sono le piante di tutti. La varietà introdotta nella nomenclatura ha generato però tale confusione che molti ne presero scoraggiamento: a questo s'aggiunse altro motivo egualmente di peso, cioè la somma incostanza, per cui da alcuni anni decadde la Dalia dal favore e dall'entusiasmo che avea eccitato nel pubblico. Lo stato morfologico della Dalia va soggetto a modificazioni infinite provenienti da cause che non sempre è possibile avvertire e di raro è concesso di evitare. Tale che ha fiorito sopra basso fusto in una data località, è gigantesca a pochi passi di distanza; e quella stessa su cui spiccavano i fiori a verticilli ben imbricati e perfetti, li dimostra alveolati e scomposti senza che alcuna causa apparente ne faccia avvertiti del perchè.

Conviene porre il tubero della Dalia in una terra ben sciolta ma non concimata, in distanza dalle piante che portano grave danno coll'ombra; e potendo anche sarà bene lungi dall'abitato. Si piantino alla distanza di un metro e 20 cent. circa l'uno dall'altro: e vi si collochi presso un tutore forte. Al primo comparire delle tenere cacciate che faranno capolino dal suolo, si cuopra la terra con 5 o 6 cent. di concime ben stagionato, in questo modo le radici vengono fornite di abbondante alimento, allora appunto che maggiore ne risentono il bisogno: ond'è facile vederle arrivare alla superficie ed assorbirne le sostanze

nutritive che contribuiscono allo sviluppo del fiore, il quale non molto tarderà a mostrarsi nella sua piena bellezza. Si ha inoltre con questo metodo il vantaggio d'impedire alla terra di essiccarsi pel soverchio dardeggiare del sole, difendendo così le fibrille radicali che finiscono alla superficie; e si presenta alle pioggie ed agli adacquamenti l'opportunità di caricarsi di materie vegetabili infinitamente divise e decomposte, che vengono recate a profitto della pianta. Chi farà uso delle acque ammoniacali, ne ritrarrà pure convenevole profitto. Chi trascurasse di tagliare e smozzare la Dalia a tempo e luogo, non otterrebbe che tristi e meschini risultati. Perciò 1.° si devono sopprimere i rami inutili che rendono inelegante la pianta, e quelli che nuocono alla libera circolazione dell'aria. 2.° Si devono togliere i bottoni in gran parte, operando in modo che non restino che quelli che sono ben conformati, facendo che la pianta non abbia che due o tre soli fiori sbucciati contemporaneamente. Conviene ripetere questa operazione ad intervalli, e non ad un tratto solo, perchè un taglio immodico sarebbe contrario alla circolazione del sugo, e nuocerebbe alla pianta. Si risparmierà di levare le foglie essendo quelle che assorbono il nutrimento e mantegono il ben essere della vita vegetale. Queste cure sono affatte semplici, ma io le considero come indispensabili.

Chi volesse avere una raccolta di merito, deve ogni anno sopprimere le varietà scadenti ed antiche e tenersi al corrente di quanto è meglio. Ma in ciò deve riportarsi non al suono pomposo dei nomi che portano, poichè è sempre illusorio, ma informarsi delle particolari condizioni, che le distinguono, poco conto facendo delle punteggiature e screziature, le quali non sono mai egualmente persistenti, ed inducono in inganno. Le Dalie inglesi sono da preferirsi, avendo essi portato ad una somma perfezione questo genere di coltura: in Inghilterra esistono più di trenta società esclusivamente dirette al perfezionamento della Dalia.

Penstemoni. I penstemoni sono pianticelle al presente ricercate assaissimo dagli amatori, per la facilità della loro coltivazione, pel brio e vaghezza del loro fiori, e per le molte e belle varietà che è facile ottenere col mezzo della riproduzione per semi. Io non entrerò sulla convenienza di unirli al genere *Chelone* di Linneo, nè di chiamarli *Pentastemoni*, essendo queste discussioni estranee al mio soggetto. Per dire alcuna cosa della loro coltivazione, accennerò solo che essi vogliono un riparo leggero contro i rigori della stagione iemale, e temono più l'umidità prolungata che apporta un germe di putrefazione alle loro radici carnose, anzichè un asciuttore che li rende istecchiti sospendendone la vitalità. Chi volesse conservarne alcuni piedi all'aria libera riparandoli alla meglio, non deve però trascurare di averne alcuni ben invasati e custoditi in aranciera. Chi arrischiasse di coltivarli in piena terra, deve reciderne i fusti a 30 cent. dal suolo, circondarne di musco e di foglie ben secche il piede, comprimendole leggermente, e porre sopra il tutto una campana di vetro. È cosa facile il moltiplicarli per semi, o separandone i fusti teneri, ovvero col mezzo delle taglie. I semi si pongono in terrine all'autunno, all'aria libera, in situazione ombreggiata; le taglie verranno prese sui giovani rami appena la consistenza legnosa permetterà loro di venir recisi con ferro ben affilato: se questa operazione si farà in maggio e giugno, il calore propizio dell'atmosfera farà emettere ben presto le novelle radici, aiutandone la formazione con una non immoderata ma continua umidità. Il separarne i fusti radicati in autunno, come vien praticato per le piante affatto rustiche, è incompatibile con queste; esse correrebbero certo pericolo di soccombere nell'inverno. Chi volesse farne raccolta completa, può adunarne fino a sessanta, e in breve seminandone ogni anno averne una quantità maggiore, fra le quali sarà agevole trovarne delle veramente sorprendenti e di rara bellezza.

Rodondendri, Azalee. Dacchè l'attenzione del mondo ortense fu rivolta a quelle piante che comprendonsi sotto la denominazione impropria di piante da terra di brughiera, abbiamo visto in pochissimo spazio di tempo moltiplicarsi a dismisura le più belle varietà di

questi vegetali, e semplificarsene la coltura in modo da potersene considerare la maggior parte come di facilissima coltivazione e adatta per tutte le fortune. I più de' rododendri sopportano assai bene l'aria libera con leggero riparo alle radici: tutti esigono la situazione ombreggiata ed un composto particolare di terra. Le coltivazioni tentate nella torba polverizzata non corrisposero male, anzi essendo questa alla portata di tutti permette di renderne comuni le più belle varietà che benissimo riescono. Le moltiplicazioni per semi ci hanno arricchito di tante varietà, che quelle sole del rododendro arboreo oltrepassano le 150. Le Azalee non sono meno varie dei rododendri nelle forme e colore di fiori. Esse vengono divise in due sezioni: quelle a foglie caduche e quelle a foglie persistenti. La rusticità delle prime le fa considerare come interamente acquistate alla piena terra, le altre che vengono dalle azalee dell' India, richiedono di essere ritirate in appositi ripari nei mesi d' inverno.

Chi volesse dedicarsi alla loro coltura deve avere per mira principale essere necessaria per tutte le piante di questa tribù (*ericacee*) meno la terra d' erica che la situazione ombreggiata perfettamente, e riparata: durante la fioritura l' innacquamento non deve mancare giammai, ma nel resto dell' anno deve questo essere moderato e regolato solo dal bisogno della freschezza e dalla vigoria delle piante. I rododendri, a cui le irrigazioni siano troppo copiosamente amministrate, soffrono, in quanto esse lavano la terra depauperandola dei principi fertilizzanti. Le Azalee che si conservano in un vaso preferiscono di essere collocate sul suolo fresco anzichè sulle banchine, ove sono esposte a maggiori probabilità di essiccamento: il che induce ad innaffiarle oltre il bisogno, stancando così la terra la quale in breve è decomposta, ed inabile si rende alla nutrizione della pianta. Le principali piante che si adattano bene a questa coltura, e che chiameremo piante di terra di brughiera, le quali sopportando i rigori dell' inverno con semplice riparo al piede, sono acconcie ad adornare un piccolo giardino, possono riportarsi alle seguenti specie:

Andromede.	Ledi.
Azalee a foglie caduche.	Rododendri.
Calmie.	Rodore.
Ciati.	Vaccinii.
Dafne.	

Tulipani. Nulla dirò della coltura di questi fiori avendone già parlato in più luoghi di questo libro. Aggiungerò a quanto ivi è detto qualche cenno sulle collezioni antiche e moderne e sul loro pregio. È cosa veramente degna di osservazione che non vi è fiore che abbia registrato nei suoi fasti glorie più splendide, e che presenti un' idea della instabilità della sorte meglio del Tulipano. Secondo Dodoneo il nome *Tulipa* viene da una parola persiana che significa turbante, o sia ciò perchè il suo fiore somigli ad un turbante persiano, o perchè gli Orientali abbiano avuto per questo fiore un singolare trasporto. Chi non conosce l' epoca della Tulipomania, quando il tulipano era degli Olandesi l' oggetto di un culto? Il Tulipomane non conosceva ostacoli per procurarsi le varietà che gli mancavano. Si narra di un dilettante, il quale sentendo che un giardiniere aveva un tulipano nero di cui egli credevasi solo possessore si recò a comperarlo, e pagatolo a prezzo esorbitante lo distrusse schiacciandolo sotto i piedi: in fine egli disse che non ve ne era che uno solo al mondo. È celebre quel borgomastro che vendette il suo podere per l' acquisto di un tulipano, e per giunta diede al venditore una birreria ed un paio di buoi, mettendo in pegno del contratto presso un usuraio lo stipendio di dieci anni che gli avrebbe fruttato la sua carica.

Allora le speculazioni sulle cipolle di fiori erano quelle che sono al presente i giuochi di borsa, e gli agiotaggi sulle azioni di strade ferrate: onde i consigli generali dovettero moderarne gli eccessi con savie leggi, e vietare che verun tulipano potesse pretendere l' onore di venir proclamato per magnifico, se non riceveva la sanzione di un apposito comitato che si riuniva con grandi e suntuosi apparati, e riduceva al nulla le qualità infe-

viori che venivangli presentate. L'intera sostanza d'un galantuomo bene spesso consisteva in una cipolla: e uno di que' tulipani che ebbe maggior voga, fu da colui che l'ottenne, messo in commercio per il valore di 14,000 franchi col nome di *matrimonio di mia figlia*, ed a questa servì di dote. Simili stravaganze ora sono affatto cessate. I diutorni di Harlem, di Amsterdam sono ancora sparsi di tulipani di ogni colore, ma il gusto della popolazione non è più portato verso questo fiore in ricordo dell'ammirazione che eccitò in altri tempi. A Parigi questa specialità di coltura si trova presso la Ditta Tripet-Leblanc; e tale collezione valutata a 100 mille franchi è formata da 50 mille tulipani. I più degni di attenzione e più ricercati a Parigi e nel Belgio sono quelli che riuniscono tre colori ben distinti: il bianco, il rosso dal roseo pallido fino allo scarlatto, ed il bruno dal pavonazzo fino al castagno oscuro. Questi colori devono essere segnati con regolarità: non si hanno a vedere macchie o punteggiature che sarebbero di cattivo effetto nella pittura, e che hanno per causa le intemperie dell'aria difficilissime ad evitarsi. Per arrivare a proporzioni così esatte ed a quel tipo di bello ideale che formava i sogni deliziosi ed i desideri della Fiandra, non bastano pochi anni di assidue ed incessanti cure. Sopra mille cipolle provenienti da semi, e coltivate per quindici anni è gran felicità se si può arrivare ad ottenere quattro perfezioni di nuova specie. Ond'è che le difficoltà che s'incontrano, il lasso di tempo e le mille condizioni volute spiegano il prezzo incredibile che loro veniva assegnato.

Vero è però che il caso venne spesso in aiuto; il famoso tulipano nero Luigi XVI non ebbe altra origine che da un seme apportato non si sa come, forse dal vento nel cortile di una casa di Lilla, e che sviluppò le sue prime foglie sopra un mondezzaio. Un ecclesiastico che ivi abitava, accortosi di questo povero figlio di Giobbe lo raccolse, l'educò in un vaso e n'ebbe in compenso un bellissimo fiore a cui in ricordo del lutto e della tristezza pose il nome di quel Re, e che tuttora vien venduto al prezzo di 500 franchi. La magnificenza di una raccolta di tulipani scelti al momento della loro fioritura, dipende in gran parte dalla simmetria con cui le varietà sono disposte, essendo classificate in ordine ai colori, e dalle screziature che presentano.

È facile l'imaginarsi la difficoltà di tenere un registro ben ordinato di tutte le gradazioni che si devono tenere nella distribuzione dei fiori sul terreno. Nei libri a ciò destinati dagli amatori ogni bulbo è registrato col suo nome, ed il posto che deve occupare sul terreno è numerato: i bulbi si pongono in caselle divise in scomparti che corrispondono ai numeri dei medesimi. Ciò che spesso fa risaltare o decadere il merito delle aiuole fiorite di tulipani è l'abilità che presiede alla loro ordinazione: i Francesi chiamano col pomposo titolo di parco il luogo, ove brilla una scelta collezione di tulipani in fiore. Essi sono ivi disposti in linee perfettamente regolari sopra cinque o sei ordini ed in quinconce, lasciando fra una pianta e l'altra l'intervallo di sei pollici. Si consulti l'operetta di Charles Malo *Histoire des Tulipes*, e l'altra sullo stesso soggetto di M. Tripet.

Verbene. Le verbene a fusto erbaceo sono tra i fiori di collezione i più obbedienti alla coltura; essi durano tutta la bella stagione, cedendo solo alle mortali influenze del gelo. Coi semi è facile procurarsi nuove varietà; colle taglie si conservano le meritevoli. Le taglie si fanno in piena terra all'aria aperta, ed appena hanno emesse le radici danno fiori a profusione. La loro somma rusticità è il pregio più considerevole che le distingue. Alcune passano l'inverno in piena terra senza altro riparo che di foglie secche, altre si contentano del più disagiato ripostiglio. Poste in terra pingue, soleggiata ed innaffiata presto la ricoprono de' loro corimbi fioriti, e la smaltano in un modo, che tiene del prodigioso. Vedi al Supplemento primo, p. 275.

LIBRO SECONDO

Calendario agronomico.

GENNAIO

Per le vangature preparatorie alle sementi marzuole.

Le faccende che i contadini debbono fare in ciaschedun mese dell'anno,o specialmente in gennaio, detto perciò operaio, sono tante e sì varie che troppo ci vorrebbe a prescriver le regole a tutte. Io dunque sceglierò ogni mese la principale; e siccome in questo presente credo la più importante la vangatura per le semenze marzuole, così da essa darò principio.

Grandissima dev'essere la cautela di qualsisia diligente coltivatore, di non toccar la terra quando si trova umida, astenendosi in tal tempo dal vangarla, zapparla, sementarla e fino dal passeggiarvi sopra. Facendo altrimenti egli non solo nuoce ai suoi vantaggi per quell'anno, ma anche per qualcun altro dopo, fintanto che ella non sia risanata e sciolta dai ghiacci e dal sole. Per questo è ragionevole opinione di molti pratici che vangata o maneggiata molle, come dicono, la terra non ritorni nel suo primiero stato, fintanto che non si vanghi di nuovo, lo che suol seguire ordinariamente in capo a tre anni. L'istesso riguardo deve aversi quando la terra è ghiacciata, perchè vangandola in tale occasione si seppellirebbe la gelata superficie, la quale difficilmente si prosciuga, ed impedisce la buona fermentazione. Si aspetti adunque il tempo in cui la terra sia asciutta e senza ghiaccio, nè si pensi che l'indugio sia uno scapito, perchè non è sempre vero che l'essere i primi a far le faccende sia lode, ma lo è bensì il farle a tempo.

Deve anche il savio agricoltore diligentemente esaminare la qualità del suolo che coltiva, osservandone la grassezza o la magrezza, e a proporzione del di lei stato somministrarle l'ingrasso o governo. Che giova gettare in terra molte staia di seme se quella terra non è aiutata e governata? Che la buona raccolta provenga dalla quantità del seme è una falsa idea; vien piuttosto dai buoni lavori e dai buoni conci. Anzi, anche nel terreno ben coltivato e grasso, non devesi gettar molta quantità di seme per arrischiar buona raccolta; ma quanto più la terra è grassa tanto meno seme richiede. Abbiamo un proverbio che insegna che questa regola è assicurata dall'esperienza: *Per andare scalzo e seminar fondo, non arricchì mai uomo del mondo.*

Del bidente e dei lavori che si fanno con esso.

Quantunque il bidente non sia uno stromento nuovo in Toscana, non è però molto conosciuto se non nelle campagne del Chianti, dov'è comunissimo. Questo è uno strumento di ferro con due denti, a guisa di forca, e con un occhio o foro nella parte dove si riuni-

scono i detti denti o punte, per potervi praticare un manico di legno ed imbrandirlo. Egli suol essere di circa libbre dieci di ferro, ed anche più. Si adopera nelle terre grosse, e specialmente nel tempo dell'arido, quando non si possono rompere in altra guisa. Esso ancora ha il vantaggio che muove molta terra, e cava l'erbe e le barbe meglio della vanga. Sebben richiede molta fatica, per dovere alzare ad ogni colpo un peso non indifferente, i lavoratori del Chianti confessano che è di molto utile per le loro terre; e delle simili a quello ne sono lu più parti del Granducato.

FEBBRAIO

Per la potatura delle viti.

Quantunque si assegni la potatura delle viti a questo mese, sogliono però i contadini principiar questa faccenda nel mese di novembre, sospenderla ne' due mesi susseguenti, e ripigliarla in questo e nel mese di marzo, che sono i tempi più propri. Di qualunque stagione si poti la vite, è necessario di non farlo quando minaccia prossimo ghiaccio, e sieno giornate troppo fredde, perchè le tagliature così fresche, esposte al gelo o alla brinata, scoppiano con notabil danno della pianta. Non deve parimente farsi questa operazione quando son tempi molli, perchè ancor questo nuoce alla pianta, e di più si fa danno anco al terreno che si calpesta.

Vi è il pregiudizio fra i contadini che le viti devon potarsi a luna dura, come dicono, e non mai a luna tenera, e da tal pregiudizio ne segue che molti si affrettano a tagliarlo quando meno conviene, prima che passi la luna, o così per fuggire un male ideale fanno loro un mal vero. Bisogna persuadersi che la luna non ha che far nulla con le faccende de' contadini, e però non devon mai aver riflesso ad essa, ma bensì alle regole della loro arte. Il celebre sig. Gio: De la Quintinié, prefetto degli orti del Re di Francia, e sperimentatissimo nell'agricoltura, al cap. 22 del suo Trattato Georgico, asserisce di essersi impiegato pel corso di anni 30 in continue osservazioni ed esperienze sopra le cose appropriate alla luna dai contadini, ed averle tutte ritrovate false.

Non si può assegnare una regola certa sul potar lungo o corto, e sul presto e sul tardi, perchè ciò dipende dalla diversità de' climi e dall'esposizione e dalla forza maggiore o minore della pianta.

È stato confermato dall'esperienza di più pratici che non solo per vantaggio della vite, ma anche per aver più copiosa raccolta di vino, si deve piuttosto lasciare i capi da frutto più lunghi ed in minor numero, che più corti ed in numero maggiore.

Osservazione importantissima sul taglio de' boschi.

Singolare e di sommo rilievo è l'osservazione del sig. Lorenzo Garniani, accademico Georgofilo, ed agente de' signori Vettori e S. Casciano, sulla progressione annua dell'aumento del legname de' boschi sino al decennio. Egli per mezzo di diligenti prove, cioè notando il peso di un rampollo rispettivamente ad un altro, scelti apposta, per quant'era possibile, eguali e parimente recisi un dopo l'altro in anni successivi, è giunto a conoscer dimostrativamente, come il detto legname va accrescendosi coll'appresso proporzione, cioè: il primo anno come 1, il secondo come 4, il terzo come 9, il quarto come 15, il quinto come 22, il sesto come 30, il settimo come 40, l'ottavo come 54, il nono come 70, il decimo come 92. Stante la verità di questa osservazione, ognun vede di qual danno sia qualunque taglio di bosco prima del decennio, termine fissato già dalla pratica dei nostri maggiori, e di quanta utilità sarebbe il richiamare nel suo vigore la detta pratica. Col taglio così regolato si aumenta la legna, senza moltiplicare nè estender la selva. Colui che

la due tagliate di cinque anni in cinque anni riceve meno della metà del frutto che otterrebbe facendono una sola dopo il decennio. L' oggetto è degno della più seria riflessione.

MARZO.

Per fare i nesti.

S' innestano tutti i frutti, secondo l'opportunità della stagione, avvertendo che questa sia dolce e non troppo cruda. Quando spira il vento di tramontana non si deve annestare nessun frutto, perchè secca quell' umido della buccia che è cagione che il nesto s' attacca. Tutti i nesti vogliono essere stretti gagliardamente, e le viti specialmente, per esser porose, vogliono ancora esser serrate con bielle. I nesti sono di più sorte, a marza, a occhio, a scudiscio e ad anello, o sotto altri nomi. Le viti in particolare ed i fichi a marza vengono benissimo, e le marze dell' uno e dell' altro non vogliono esser troppo scarnite. S' annestano anche le viti con grandissima facilità a tralcio commesso, cioè augnando il tralcio domestico con quello selvatico, o di cattiva razza, che sieno però d' eguale grossezza, e si legano forte con salcioli, e con ginestre lunghe e gagliarde; l' annestatura si pone sotto terra un palmo, o più, e si cava la marza fuori di terra con due o tre occhi; si lega ad un piccolo palo, avvertendo che non si storca, e si forzi troppo l' annestatura. Nel giugno poi s' annestano aranci, limoni, cedri, lumie ed altre specie simili a occhio, ed i gelsomini di Catalogna, a occhio ed a marza.

In materia di nesti non si è ancora provato e tentato tutto; chi sa che col tempo non s' abbiano per questo mezzo delle nuove e maravigliose varietà di frutta? Quello che è certo si è che il nesto, quando non foss' altro, raggentilisce le frutta, tanto che vi è gran differenza tra una frutta di seme, ed una frutta di nesto della medesima specie.

Una regola sicura per tentar nuove esperienze nei nesti, è quella di osservar tra le piante che si vogliono unire insieme una certa somiglianza, e che entrino in sugo press' a poco nel medesimo tempo, come sarebbe per esempio il mandorlo e l' albicocco.

Dell' innesto per accostamento adattato all' uso delle siepi di piante fruttifere.

Ragionamento estratto da una raccolta d' Opuscoli stampata a Milano.

Il fine primario dell'agricoltura è di ricavare il maggior prodotto possibile colla minor possibile spesa ed il minor lavoro. Or io mi lusingo di avere imaginata una maniera di formar le siepi che abbia questi due vantaggi. È certo che a cose pari un campo chiuso rende più di un aperto. Il chiuderlo con muro, oltrechè soverchia spesa sarebbe, forma nel medesimo tempo una specie di prigione, laddove una buona siepe, mentre egualmente lo difende, non ristringe la vista del proprietario, e somministra delle legna al coltivatore che le taglia. *Du Hamel* nel suo Trattato della Coltivazione delle Terre, tom. I, cap. 10, dice formalmente che una siepe viva situata tra due terre coltivate, larga un piede e alta diciotto fornirà tanta legna, quanta ne fornisce una selva, o sia una macchia di diciotto piedi in quadrato; e altrove conferma con un' esperienza questa sua asserzione. Or se tanto giovano le semplici siepi, quanto più non gioveranno le siepi di alberi fruttiferi? Riuniranno tutti i vantaggi, saranno utili, dilettevoli ed economiche. Ecco la maniera di formar tali siepi.

Piantate a cinque o sei piedi di distanza in terreno buono dei meli, dei peri, o de' susini (propongo queste piante perchè sono le sole sulle quali abbia fatto dell' esperienze),

ma non frammischiate le specie degli alberi, e fate che almeno in un lato della siepe sieno tutti della specie medesima. Le pianticelle devono essere, per quanto è possibile, vigorose. Dopo di averle piantate al modo usato, se ne tagli il tronco all'altezza di circa cinque sesti di braccio. Su tal lunghezza spunteranno 4, 6 o 8 germogli propri per fare de'rami. Quando questi veggansi già sicuri, se ne possono sopprimere i primi; alla fine di giugno si possono nello stesso modo sopprimere i secondi, che solo si son ritenuti per precauzione: così non resteranno su di esso che i germogli più bassi, i quali, fortificandosi nel resto dell'estate o nell'autunno, formeranno de' buoni rami. Sul finire dell'inverno recidasi la parte del tronco superiore a' detti rami, tanto che non vi restino che questi. Se mai fosser deboli se ne taglino le estremità, o non si lasci che un buon occhio, o germoglio su ciascuno, ma se sono vigorosi e forti si può lasciare su di essi due germogli. Certo è che ognun di questi nel secondo anno sarà già un bel ramo. Ecco pertanto due anni impiegati a preparar l'albero e disporlo.

All'aprirsi della stagione, cioè quando gli umori cominciano a salire dalle radici all'alto prendansi i due rami, e si faccia loro perdere a poco a poco la direzione perpendicolare, dando loro quanto sarà possibile la direzione orizzontale. S'uniscono allora i due rami; segnasi con un coltello, o altro simile istrumento, nella corteccia di ognuno di essi il punto in cui devono unirsi; quindi si tolga via in quel luogo la terza parte del diametro del ramo, in maniera che ben si combacino i due rami, anzi s'incastrino uno nell'altro esattamente. Prendasi allora del musco, o della stoppa, o qualunque altra simile sostanza, se ne avviluppino i due rami nel punto in cui s'uniscono, e leghinsi strettamente insieme con verghe di salcio, o altro simil legname che sia tale da durare l'anno intero; dopo il quale diviene inutile. Dopo tale legatura figgasi in terra un palo a cui si appoggino i due rami al punto in cui si uniscono. Ciò fatto altro non resta che troncare i due rami, e reciderne tutti i germogli, lasciandone solo uno o due superiormente alla loro unione, e lasciandone inferiormente tanti, quanti e al vigore della pianta e al bisogno della siepe, o spalliera credonsi convenire. Ove sien lasciati due rami da un lato per ogni tronco, uniransi i più alti nella stessa maniera dei primi. Così uniransi i rami che dai primi germoglieranno. Di questi devesi aver cura, e solo lasciarne il numero che può abbisognare. Si lasciano crescere fino a che sieno in istato di essere nella stessa maniera uniti con gli altri rami il che farassi nella medesima guisa. Questi rami così uniti o piuttosto innestati; dopo un anno formano dell'escrescenze e de' nodi, e restano sì fortemente attaccati che romperannosi più facilmente in ogni altro punto che in quello della loro unione.

Alcune cose devono qui osservarsi. I rami che vogliono qui innestarsi per avvicinamento devono avere la direzione orizzontale quanto è possibile, sì per meglio formare la siepe sì perchè in tal posizione i sughi vegetali, o sia gli umori, perdendo la loro forza, meno rami e foglie, ma più frutta producono. Devono inoltre tai rami esser legati, come si è detto, al punto nella loro unione; ma prendasi cura di non legarli troppo strettamente, altrimenti, crescendo i rami formerebbonsi delle scanalature nella corteccia, le quali intercettando gli umori nuocerebbero alla vegetazione: ove però si vedesse che i rami troppo vigorosamente pullulassero nella parte superiore alla loro riunione, gioverà allora legarli più strettamente acciocchè gli umori, restando trattenuti in parte al disotto, ne fortifichino meglio il ramo, e i germogli che indi nascono. Si è pur avvisato di pigliar piante della medesima specie, perchè essendo uniformi gli umori, più facilmente e meglio riesce l'innesto, e perchè trovandosi unite due piante, delle quali una sia per natura più ramosa e più forte dell'altra, quella assorbendo tutti i sughi di questa, farebbela facilmente perire.

Da tali siepi, oltre i vantaggi riportati a principio, si ottengono delle ottime frutta. L'esperienza insegna che l'innesto migliora e perfeziona qualunque frutto. Una pianta pur salvatica ci dà un frutto buono. Or quanto più le frutta non dovranno elleno migliorarsi,

ove non uno, ma molti innesti per avvicinamento si fanno sulle piante medesime, o almeno della medesima specie?

Circa al tagliar a' suoi tempi tali siepi, e dar loro una convenevole altezza o larghezza, seguasi il metodo ordinario delle altre siepi. Nè vi è dubbio che le siepi così formate non sieno per ben difendere un campo e un giardino al par di ogni altro riparo.

APRILE

Per i Bachi da seta.

Intorno al 20 di questo mese, come si vede che i gelsi cominciano a metter la foglia si stacca il seme dei bachi da seta, lavandolo con ottimo vino e asciugandolo; rinvolto poi in carta o in panno sottile si tiene in luogo caldo temperato, dov'egli nasce. La stanza dove si fanno i bachi vuol essere esposta a mezzogiorno e calda a ragione. S'avverta che la foglia sia asciutta, granita, di mori vecchi, potendo, e che i bachi non patiscono nè di mangiare nè di mutare, e che non sia vento, o troppa aria nella detta stanza dove si fanno. Alcuni per mutare i bachi adoprano le reti, per mezzo delle quali vengono meno strapazzati che con maneggiarli e trasportarli ad uno ad uno. Nel luogo dove saranno le stuoie non vi sia puzzo, o fetore di nessuna sorte, ma piuttosto odori, non però troppo acuti. Sopra tutto dopo che hanno dormito nella grossa, bisogna esser pronti e diligenti in dar loro la foglia, e mutarli con attenzione. Il bosco sia di scope fini e secche, o di ginestre simili, in luogo caldo ed asciutto.

Queste ed altre simili diligenze intorno a questi preziosi vermi, sono già note anche alle femmine meno industriose che li custodiscono. Dovrebbe però essere a cuore dei proprietari il moltiplicar la raccolta della seta, più per l'accrescimento delle piante dei gelsi che per altra cura. I gelsi moltiplicano in Toscana, perchè si vede in fatti che le raccolte della seta vanno sempre più aumentando, ma non moltiplicano quanto potrebbero. Una delle ragioni massime si è che ordinariamente i contadini, nelle cui mani son queste piante, non vi guadagnano, anzi ne provan danno. Date loro la metà del frutto come dell'altre derrate, e sicuramente vegeteranno e moltiplicheranno. Per lo più dice il contadino che non ha luogo nel suo podere per piantar gelsi, perchè non dee guadagnarvi; se si provi a promettergli una parte di cotesto profitto, il luogo è subito trovato. Non è questo un supposto chimerico, è una verità comprovata dal fatto.

Per soffogare le Crisalidi nei bozzoli de' Bachi da seta senza servirsi del caldo del forno, o del sole.

Tutta l'operazione consiste nel metter della canfora in una camera destinata a quest'uso, dopo di avervi stesi i bozzoli sopra stuoie, reti, o altro. La detta camera non dev'esser troppo grande relativamente alla quantità de' bozzoli; dev'esser chiusa in modo che la canfora non possa svaporare per nessun verso, e meglio sarebbe se fosse in volta. I bozzoli vi si chiuderanno appena tolti dalle frasche, procurando che non vi stian troppo ammassati. Una libbra di canfora basta per soffogare successivamente circa 120 libbre di bozzoli, ma è sempre meglio metterne di più che di meno. Questa sostanza si dissipa a poco a poco, e riempie la camera di emanazioni continue che son di tanta attività che le crisalidi de' bozzoli restan soffogate nello spazio di 36 ore. Una libbra di canfora continuerà a svaporare circa tre mesi. Se poi si volesse soffogare con maggior prestezza una gran quantità di crisalidi, si prenda tre once di canfora tagliata in piccoli pezzi, e tre bicchieri della migliore acquavite; si ponga insieme in un piatto verniciato sopra uno scaldavivande pieno di brace accesa nel mezzo della camera, e si chiuda diligentemente la porta. L'evaporazione ai farà prontamente e produrrà subito l'effetto.

Si può ancora ottener lo stesso con un altro modo di procedere che è miglior del primo. In una camera simile all'accennata si faccia costruire un armadio di legno, o cassa della lunghezza di dieci piedi, di otto l'altezza e di quattro di larghezza, con sei cassette da tirar fuori, l'una sopra l'altra aventi ciascuna cinque pollici di profondità. Il fondo di questa sia di grosso fil di ferro lavorato a maglia, e tra il fondo della cassa e la più bassa cassetta si lasci uno spazio di due pollici di altezza per ispargervi tre libbre di canfora, il tutto ben chiuso ed unito. Ciascheduna cassetta conterrà 80 libbre di bozzoli in circa. In capo a 36 ore leverete i bozzoli dall'ultima cassetta, ed abbasserete gli altri per ordine, a fin di appressargli alla canfora, di modo che quella che era penultima, divenga l'ultima, ecc. La cassetta vôta si riempirà di bozzoli freschi e si porrà in alto nel luogo vacante. Di quindici in quindici ore tornerete a far la stessa operazione. I bozzoli che avrete cavato dalle cassette nella maniera descritta, staranno meglio nella stessa camera dov'è la cassa che in altro luogo, per cagion della canfora che vi è svaporata. Una cassa provvista della suddetta dose di canfora può servire per tutto il tempo ordinario della trattura.

I vantaggi di questo nuovo metodo sopra l'ordinario sono evidenti; così il color naturale de' bozzoli non si altera, e la seta non perde il lucido. Non si sta sottoposti di far loro provare un calore o troppo forte o troppo debole, con danno della trattura in tutti e due i casi. Parimente i bozzoli non isceman di peso, nè s'indurisce, nè si asciuga, come nel forno, il tessuto loro gommoso, onde si facilita la filatura. Finalmente si risparmia tempo, legna e mano d'opera, locchè compensa abbondantemente la spesa delle casse e della canfora.

Nuova stufa per soffogare le Crisalidi ne' bozzoli della seta senza il caldo del forno.

L'uso della canfora per ammazzar le crisalidi, dalle poche prove che si son fatte, non par che riesca, o almeno non ha ottenuto il suo pieno effetto in Toscana. Parimente il sig. dott. Alessandro Bicchierai tentò con la macchina pneumatica d'uccidere il detto verme per mezzo della privazione dell'aria, e ne ottenne l'effetto desiderato; ma non è questa prova adattabile in verun conto alle grandiose tratture della seta, pel quale scopo si richiedono cose più semplici e più comuni. In tale stato di cose, il sig. Natale del Pace, mercante e fabbricatore di seta fiorentino, mirando sempre a toglier gli svantaggi del forno da simil manifattura, introdusse una nuova stufa, inventata in Francia e da lui perfezionata, ed eseguita per la prima volta in Italia. Questa consiste in un piccolo stanzino di figura quadrata ben chiuso, alto braccia 3 circa e largo braccia 1 e mezzo, e costruito nella parte superiore in vôlta, con una punta a diamante rovescia nel mezzo, per uso di far ricadere i vapori dell'acqua bollente nella caldaia che è sotto. Nelle parti laterali restano internati nella muraglia alcuni piuoli, o piccoli beccatelli di legno, i quali servono di sostegno alle panierette dei bozzoli non soleggiati, nè preparati in altra forma, o queste di figura bislunga, poste l'una su l'altra, alla distanza di mezzo palmo. Nella parte inferiore di detto stanzinetto e quasi nel sodo della base o zoccolo del medesimo, all'altezza di tre palmi circa dal suolo, resta situata una caldaia d'acqua che riscalda a bollore, nello spazio di un'ora e mezzo, uccide sicuramente i vermi di circa 300 libbre di bozzoli per mezzo del suo vapore, e senza nessun pericolo, quando anche i detti bozzoli, per qualche caso, vi restasser più tempo. La caldaia si riscalda per mezzo di un fornello che ha la sua bocca al di fuori dello stanzinetto.

Oltre questo notabil vantaggio riesce ancora la stufa suddetta manifestamente più sana e proficua per quei bozzoli difettosi di riarso, e col verme già morto, perchè i primi non soffrono quell'astringente che dà loro il calore del forno, il quale sempre più costipa e coagula la bava del bozzolo, e nell'altro caso del verme già morto, col nuovo metodo

s'impedisce di macchiare gli altri bozzoli sani che nella massa restano a contatto con quelli.

Di più, circa la bontà del bozzoli, confrontati insieme quelli stufati al nuovo edifizio con gli altri prosciugati nel forno, i primi sono evidentemente di colore più naturale e più chiaro, non tendono, come i secondi, al color bigiastro, ed hanno una maggior lucentezza.

MAGGIO.

Per la custodia delle Pecchie.

In questo mese sciamano le pecchie, e però si stia avvertiti e s'abbia in ordine le cassette, o bagni fregati col finocchio, o bagnati con vino bianco dolce. Parimente col vino s'imbriacano, e con un grattoo di ramerino si spruzzano dentro, e si pongono in luogo coperto ed asciutto, volto a mezzogiorno. Vicino al luogo dove si saranno collocate, si piantino ramerino, salvia, gelsomini, rosai, aranci, borrane e altri fiori di buon odore per avere il mele ottimo ed in abbondanza. Si guardino dai calabroni che le ammazzano, ed anco dalle formiche che fanno loro gran danno. Ancora ne' favi nascono alcuni tarli o tignole grosse che mandano a male o rodono i medesimi favi e le pecchie giovani che vi son dentro, e non vi fa nè mele nè cera. Al principio del mese d'ottobre si cava il mele e se ne lascia una parte perchè le pecchie possano cibarsi nell'invernata fino a primavera.

Bisogna guardarle dal troppo caldo che distrugge il mele e dal troppo freddo che lo congela.

Poche altre più son le regole per la conservazione delle pecchie, avendo noi già dato un trattato speciale sulla Coltivazione delle Api, onde sarebbo tempo perduto il trattenervisi, ma quello che più importa si è l'introduzione di quest'insetti che recano tanto utile e poco o niuno imbarazzo e dispendio. Si vuole che ciaschedona cassetta, quando sien ben tenute, renda una piastra di frutto per anno. Se tutti i contadini vi si applicassero di genio, come si fa in Maremma, lo Stato avrebbe una nuova entrata non poco considerabile. Ma la solita infingardia, che è il vizio più comuno e più familiare al genere umano, è quella che non fa pensarvi. Si adducono molte scuse per dispensarsene; ma son inezie e non ragioni. Perchè i proprietari de' fondi non incoraggiano questa innocente cultura?

Il defunto sig. cav. Francesco Maggio, commissario del regio spedale di S. Maria la Nuova, introdusse e moltiplicò talmente gli alveari negli effetti di detto spedale che pel bisogno del medesimo non fu necessario provveder altro mele; ed è notabile che quello della fattoria di Maiano, vicino a Firenze, non cedeva al più odoroso di Spagna e di Provenza.

Nuovo alveare o cassa per le Pecchie.

Un socio dell'Accademia Economica di Berna, il sig. Giovanni de Gélieu, ha inventato pochi anni addietro un genere di alveare tanto semplice, quanto sincero per moltiplicar lo api, ovvero pecchie, e per conservarle. Questo è stato copiato in Toscana da un nobile possidente che riunisce ad un ottimo gusto moltissime utili cognizioni, e l'ha introdotto sulle sue terre nel Volterrano, dove è stato riconosciuto vantagiosissimo, primieramente perchè facilita il levare il mele senza far morir le pecchie, secondariamente perchè aiuta ad aver degli sciami forti e solleciti da tutte le vecchie casse.

Consiste il nuovo alveare in una cassa di tavole che, misurata nel di dentro, ha dodi-

ci soldi di altezza, nove di larghezza, e da quindici in diciotto di lunghezza. Bisogna mantener queste misure, o altre press' a poco simili, sempre le medesime, per la ragione che si vedrà in appresso. Le tavole delle quali si formeranno le dette casse, tornerà bene che sieno grosse di circa un soldo e mezzo, perchè così si difendon meglio gli sciami dal troppo caldo e dal freddo. Tutto è ben inchiodato o incavicchiato, fuori che il fondo che è una tavola alquanto più larga e lunga del vôto della cassa, sulla quale ella riposa come sopra la sua base. Nel mezzo di una delle facce più lunghe, dalla parte inferiore, su cui riposa la cassa, si pratica un taglio tre soldi lungo e alto circa un mezzo soldo, che deve servir di porta. Quest' alveare o cassa, che sin qui rassomiglia quasi agli ordinari, è però segato nel mezzo de' lati maggiori in due parti eguali, di modo che la porta si trova metà da una parte e metà dall'altra. A ciascuna di queste metà è stata fissata sul lato segato una tavoletta sottile, nel mezzo alla quale tanto di qua quanto di là è aperta una finestrella quadrata di circa tre soldi. Per tal modo ogni mezza cassa ne forma una da per sè, colla differenza che la tavola più sottile, ultimamente descritta, non giunge sino al piano, ma solamente fino all' altezza della porta; onde quando le due parti sono riunite per formarne un tutto, le pecchie avranno una comunicazione per la detta finestrella e per lo spazio inferiore della tavola di divisione.

La diligenza richiede di regolar l' apertura della porta secondo le circostanze: finchè lo sciame è debole, specialmente nella primavera e nell' autunno si potrà minorar la detta porta per via di piccoli pezzi di legno, i quali si leveranno successivamente a misura che le pecchie moltiplicano.

Finalmente per legar queste due mezze casse, e farne una intiera, sono stati conficcati sei piuoli a ciascheduna metà, con questo che ne resti fuori una porzione, che corrispondano a quei dell' altra, due per facciata, e due sopra il coperchio, da quella parte che le dette metà si devono accostare, e così si legano con vinchi o corde, formando di due un solo recipiente.

Egli è necessario di far tutte le casse eguali, affinchè ciascheduna metà possa essere accoppiata a qualunque altra di quelle che abbiamo, quantunque però per la parte della lunghezza si potrebbe anche variare per il comodo degli sciami più copiosi.

Si supponga che sia venuto il tempo che le pecchie sciamino dopo l' aprile ed il maggio, vi bisognano due persone, per dividerle, in questa maniera: si prendano due mezze casse, vôte, e si portino vicino all' alveare pieno che si vuol dividere, si taglino gentilmente i legami di questo, e a ciascheduna metà piena s' accoppi l'altra metà vôta e si leghino subito nella già descritta forma: ecco due sciami ben provvisti di mele, di pecchie e soprattutto di germi che cominceranno ad operare indipendentemente l' un dall' altro.

Non vi son che due casi in cui bisogna astenersi di separar alveari, 1.° quando si trovano scarsi di mele nella primavera; 2.° quando le pecchie non avranno terminato nell'autunno precedente di riempier di fegati, o favi che si voglian chiamare, le due parti dei loro alveare.

La detta separazione si deve fare subito dopo il cader del sole, perchè le pecchie sono in tal tempo ben unite e molto quiete, e però è più facile l'osservare se esse sieno nel punto opportuno di dover esser divise; lo che si conosce ancora dal calore dell'alveare, dal susurro delle pecchie e dalla folla delle medesime intorno alla porta.

Questo metodo riunisce tutti i vantaggi più desiderabili; esige poco pensiero del contadino che non vuol perder tempo in diligenze soverchie; gli alveari sono di poca spesa e quasi come l'ordinaria; tutti gli alveari danno degli sciami, gli sciami son forti e solleciti, e per questo ammassan molto e moltiplicano; nessuno di detti sciami si perde e non fugge (come spesso suol succedere) ad alloggiare nelle foreste; si può prendere il mele e la cera a suo modo senza far morir le pecchie; finalmente nessuno sciame perisce di vecchiezza, e ciascuno di essi sussiste il maggior tempo possibile. Si potrebbe giustificar tutto que-

sto per via de' principi che hanno condotto l'inventore a determinarsi per questo metodo ma tornerà meglio che si rimetta questa giustificazione all'esperienza dei dilettanti.

Quanto al mele, bisogna osservare in primo luogo che non si deve togliere da quelle casse che si voglion dividere alla primavera seguente. Egli è qui dove si può applicare il proverbio, che chi vuoi tutto il mele riman senza le pecchie. Quando si sarà giunti a quel numero di cassa che si vuole, non si cercherà più di moltiplicarle, e si spoglieranno ogni anno del mele quelle che ne avranno in abbondanza, lasciandone qualcuna per dividere alla primavera e con esse riparar qualche danno, oppur veder gli sciami. Quando si vuol cavare il mele, bisogna verso S. Martino pesar tutte le casse abitate, e sapendo già quanto è il peso della cassa vôta, guardarsi dal toccar quelle che non hanno circa a 20 o 22 libbre di pieno; e questa è press'a poco la quantità che si deve lasciar pel mantenimento delle pecchie. Non vi son che due stagioni per prendere il mele, la fine dell'autunno e la fine dell'inverno. Il più forte della moltiplicazione è nel mese d'aprile, di maggio e di giugno, e questo appunto è il tempo per formar gli sciami secondo il metodo già prescritto. Il tempo poi più proprio per prendere il mele è la mattina in una bella giornata, prima che le pecchie si mettano al lavoro, e si può anche prendere il momento, in cui il maggior numero di esse è alla campagna, cioè verso le dieci ore della mattina. Bisogna, per prendere il mele, cominciare dalla fumigazione. Uno si servirà a quest'uopo d'un panno vecchio attortigliato ad un bastone, e dopo che sarà acceso, senza però che dia fiamma, s'introdurrà sotto la mezza cassa che si vuol vôtare, sollevandola alquanto; questo fumo obbligherà le pecchie a passar nell'altra parte: allora si taglieranno i legami che riuniscono le due metà, si toglierà quella che si è affumata, e se ne sostituirà un'altra delle vôte. Nel caso che restino alcune pecchie nella porzione che si leva via, si scacceranno di nuovo col fumo, e quando fosser molte che vi si ostinassero, si obbligheranno coi fiocco di una penna a sortirne. Siccome però avvien di rado che si debba togliere la metà del mele, e solamente in quelle cassa che abbondano sopra le quaranta libbre, così quando se ne leva un terzo o un quarto, converrà riporre la medesima porzione affumata accanto all'altra, e non completarla con una nuova per non affamare quelle pecchie che rimangono.

GIUGNO.

Per la mietitura.

Il tempo di mettere la falce al grano, benchè precisamente non possa prescriversi, ma debbasi regolare secondo la stagione, nondimeno suol esser per lo più dopo S. Giovanni, e intorno S. Pietro, essendovi in fatti il proverbio: Per S. Pietro o paglia, o fieno; proverbio verificato dall'esperienz, perchè se passato detto tempo, o pochi giorni dopo, il grano non è maturo e ben granito, è segno di scarsa raccolta.

La bianchezza della paglia non dà una regola certa che il grano sia da mietere, deve bensì visitarsi il granello della spiga, e se questo si trovi ben granito ed assodato, allora sarà segno che è in taglio; se poi il granello è ancor morbido, non deve ancora recidersi dal terreno.

La ruggine, che improvvisamente ricopre la messe alcuna volta pochi giorni prima del taglio, e che impedisce la perfetta maturità del grano e toglie gran parte della raccolta, insegnò ad alcuni diligenti coltivatori che in tali casi è piuttosto bene affrettarne la mietitura, massimamente del grano gentile.

Contemporanea alla mietitura del grano è quella della segala, benchè pochi giorni prima. Questa specie di biada si semina quanto il grano, e dopo la metà d'aprile mette fuori la spiga, ma nondimeno matura tardi, e dicono i contadini che prima di maturare fiorisce sette volte.

Terminata la mietitura, si lascino stare in terra distesi i covoni perchè prosciughino, e ciò devesi bene avvertire prima di abbicarlo per cagione della paglia, la quale se fosse posta umida nella bica, prenderebbe di tanfo, nè dopo ritorna mai bene. Così abbicato il grano, si lasci star prima di batterlo per quindici o venti giorni, affinchè il granello attragga quel poco di umore rimasto nella spiga e nella paglia, e maggiormente si perfezioni.

Le biche devon lasciarsi ben coperte a guisa di tetto molto declivo perchè non penetri dentro l'acqua in caso che piova; ed in fatti si danno delle annate, in cui il tempo si ostina in lunghissime piogge, e allora se le biche non son ben coperte, si manda male il grano e la paglia, come seguì un anno, che il grano impiolò, e rinacque dentro le biche e si fece la battitura sul finir d'agosto.

Immediatamente ne segue la mietitura delle biade marzuole, cioè fave, orzi e vecciati, ma queste non soglion segarsi sul caldo, ma la mattina di buon'ora, fintanto che non sia prosciugata la guazza. È questo perchè tanto i gaglioli delle fave, quanto le spighe dell'orzo facilmente si spicciolano, quando son toccate molto inaridite. Il gran siciliano o la saggina non si levano dal terreno se non verso la fine di agosto e più tardi ancora. Per cogliere il siciliano, non si abbia tanta furia, perchè sebbene al di fuori mostri d'essere stagionato, dentro però ha sempre del sugo da attrarre.

Vaglio orizzontale.

In diverse fattorie si adopra in oggi per nettare i grani ed altri semi frumentacei un vaglio tondo orizzontale che ha il vantaggio, oltre al purgarli della polvere, di separarli ancora dai semi estranei, e nominatamente dal loglio, e di più dividere il grano più pesante e più grosso dall'inferiore. Questo è composto di quattro pezzi; una tramoggia capace di circa quattro staia di grano, una capretta d'albero su cui riposa la detta tramoggia, un vaglio di fil di ferro, simile alla macchina interna che forma l'anima del burratro, e che è coperta di velo, ed un sostegno su cui riposa il suddetto vaglio col perno dalla parte più stretta del medesimo. La capretta è alta B. 1 e soldi 10: il sostegno, nel quale sono praticati più fori, per dare al vaglio diverse inclinazioni, B. 1 e soldi 5. Il vaglio che è lungo B. 4 è composto di un asse che termina in due perni di ferro, e quello di questi perni che posa sulla capretta passa al di là della tramoggia sotto di essa e termina con un manubrio per farlo agire. Egli è di figura esagona, coperto trasversalmente di fil di ferro che appoggia sopra sei regoli coperti di lamine di latta, sulle quali è fermato con lo stagno, e di più è ammagliato con sottilissimo fil d'ottone per lo lungo con quattro ammagliature per lato. Il fil di ferro con la maggiore o minor densità, forma quattro spartimenti, il primo assai stretto donde si perde la polvere, il secondo alquanto più rado per il loglio, semi non condotti ed altri estranei, il terzo sempre più rado per il buon grano, il quarto per l'ottimo, il più pesante ed il più grosso. Le vecce, i sassuoli ed altro escono dalla parte inferiore che è aperta, siccome pure è aperta la superiore, per cui entrano i semi dalla tramoggia che ha nel fondo una piccola sortita con sua cateratta. Nell'interno aderente all'asse suddetto sono otto rotelle, distribuite lunghesso che con sei razze ciascheduna sorreggono i regoli dell'esagono. Nell'operare, si deve aggiungere una tavoletta mobile sul piano della stanza o aia dove si nettano le raccolte per dividere i buoni dai cattivi semi. Chi volesse provvedersi di tali utilissimi vagli, potrà indirizzarsi a Giuseppe Baroni, abile legnaiuolo di S. Gimignano che ne prese l'idea da un antico esistente in Volterra, e che li fabbrica ottimamente. Alla fattoria di S. A. R. al Poggio a Cajano si è ingegnosamente applicata la detta macchina anco all'uso del riso per servizio delle risaie, con qualche giunta e raffinamento.

LUGLIO.

Per la lavoratura dei terreni.

Appena levato il grano disopra il terreno, bisogna entrarvi coll' aratro per romperlo e renderlo capace di altra simil sementa nell'anno seguente. Questa faccenda va fatta in tempi asciutti, acciò secchino più facilmente le barbe dell' erbe, le quali si sollevano facendo con un aratro ben grande,un solco il più profondo e più diritto che sia possibile, nel mezzo appuolo della porca dov' è stata la sementa dell' anno passato.

Arata che sia, si lasci, come dicono i contadini, *statar* la terra, cioè riposare e profittare dell' aria del sole, e dopo venti o venticinque giorni si passi sopra coll' erpice, col quale s' appiani e si stritoli tutte le zolle. Gli erpici son fatti in più maniere diverse; ma il migliore è quello che riesce meglio a stritolar minutamente tutta la terra.

Dopo di questa lavoratura ve ne ha un'altra da fare circa la metà d' agosto, e questa è chiamata comunemente costeggiare. Consiste questa nel passar l'aratro sopra le coste o lati della già detta porca, tanto che ne nasca un diritto e profondo solco tra 'l nuovo ed il vecchio.

Fatto tutto questo, e venuto il tempo della sementa, ognuno sa che il colmo della nuova porca deve tornare appuoto dov'era già il solco vecchio. Si procura di spianar bene col sarchio, o colla marra il medesimo colmo, dando leggiadra forma alla suddetta nuova porca, appianandola, rotondandola e facendo sì che non vi rimanga veruna zolla di modo che seminandovi sopra il grano, nasca meglio distribuito ed in giusta lontananza un filo dall' altro.

Queste sono le operazioni più necessarie per fare una buona sementa di grano; ma vi è qualche contadino più diligente ed accorto, il quale, vedendo che il suo campo ha bisogno, per rendersi più soffice, di qualche lavoratura di più, non sa negargliela. Egli è certo che quanto più la terra è mossa, sollevata e rivoltata, tanto più ella gode, assorbendo dall' aria que' sali che la fecondano, e presentano alle nuove sementi più facile il modo di gettar sopra essa le piccole barbe e vegetar con felicità. I lavori fatti bene e ripetutamente sui campi equivalgono a qualunque ingrasso o governo più calido e migliore che si possa dar loro.

Regole circa le semenze serotine.

Le semenze serotine s' intendono tutte quelle che si fanno sul terreno dopo levata la prima raccolta nell' istesso anno. Ma affinchè queste si possano bene adattare a' terreni, bisogna primieramente far conoscere quali siano i capaci per ricevere questa sementa, non essendo tutti a proposito; di poi quali siano i semi che possono assicurarsi a tali semenze; giacchè ancora questi non vi possono generalmente impiegare.

Tutte le altre già sfruttate e che devon vangarsi per la nuova sementa, possono esser atte a ricevere i semi serotini, parlando però di quelle di piano, che nell' estate si mantengono qualche poco fresche e sono di qualità gentili e arenose, non già di quelle che son grosse benchè poste in piano; poichè queste nell' estate tanto inaridiscono e si assodano che non comportano seme alcuno.

I semi poi che sogliono usarsi per queste sementi sono: fagiuoli di qualunque sorta, miglio, panico, grano siciliano, saggina e rape. Queste qualità di semi posson adoprarsi serotini, ma non con la medesima coltura: poichè se si voglia seminare il grano siciliano, bisogna che si semini in quei campi che restano i primi scoperti, come per esempio quelli del lino, che suol levarsi dal terreno intorno i 4 o 5 di giugno; avendo di più l' avvertenza di prima vangare quella terra, e che sia posta in luogo ove si possa nell' estate introdurre

l' acqua per innaffiarla, altrimenti sarà incerta la raccolta di questo, se non venga una pioggia in tempo che gli possa giovare quando si usa solo in terre che si mantengon molto fresche, come nel piano di Pistoia e di Pisa.

I fagiuoli poi si seminano in altra maniera cioè: levata, o abbicata nel campo che nell' anno futuro deve vangarsi, la paglia della segala e del grano, si rompe la terra con l'aratro armato di buona vangheggiola: dopo rotta, si schiacciano le zolle, se ve ne sono, con l' erpice; di poi si costeggia, cioè si entra con l' aratro nelle coste formate dal primo solco, e in questo nuovo che rimane dopo la costeggiatura si gettano i fagiuoli, mescolandovi qualche poco di seme di saggina, perchè questa cresciuta superiore a' fagiuoli, nel sommo dell' estate con la sua ombra li difende alquanto dal sole: seminati che siano si ricuoprono, o col marrone, o coll' erpice, lasciando la terra ben trita e senza zolle.

Non è buona regola quella di alcuni contadini di dare coll' aratro un solco in mezzo alla porca, e quivi seminare i fagiuoli ripassando poi sopra coll'erpice per ricoprirli e schiacciare le zolle, perchè la terra resta così solamente smossa in quel luogo e vi rimangono molte zolle, le quali impediscono la nascita de' medesimi fagiuoli, e poi l' erbe selvatiche che rinascono all' intorno del solco soffocano la sementa, e poco o nulla producono di frutto.

Chi desidera di raccoglier fagiuoli serotini per l' inverno procuri di seminarli presto e subito levato il grano o la segala immediatamente. E più sicura sarà la raccolta se si semineranno dopo il lino, o la segala, che si mietono alcuni giorni prima del grano, e siccome in quattro o cinque giorni nascono, vorrebbero esser fuori dal terreno almeno per S. Pietro. Chi poi li semina più tardi, ne raccoglierà per mangiar freschi, ma difficilmente ne seccherà per l' inverno.

Se le terre ove si seminano siano arenose, si gettino di quelli con l' occhio, perchè resistono più all' alido, se poi siano sottili e fresche, ma non arenose, allora si posson seminare, o romani, o napoletani o di altra qualità. Bisogna però avvertire pel fagiuoli dall' occhio che, non volendoli cogliere quando son freschi, ma lasciarli maturare su la pianta per l' inverno, si levano a mano a mano dalla medesima pianta quelli che volta per volta mostran di volere ingiallire, riguardandoli in quel tempo da' piccioni che assai li danneggiano, benchè siano sulla pianta.

Il miglio ed il panico si seminano parimente con l' istessa regola de' fagiuoli, ma in terre arenose e beliettose. Questo seme essendo così minuto si mescola nel seminarlo con la rena o terra trita, perchè non cada troppo folto. La saggina poi si getta in tutte le qualità di terra, sia di piano, o di poggio; perchè se ha tempo di nascere, tanto basta per venire avanti; e resistendo questa molto all' alido, alla prima pioggia si ravviva, e ad altro non serve che per il strami de' bestiami, potendosi trattenere in terra fino a tutto novembre. Fa certamente le sua spiga, ma non la conduce a perfetta maturità, e quelle che vengono più mature si serbano per i piccioni delle colombaie.

Potrebbero anche seminarsi gli orzi, perchè anche questi hanno la vita breve, e in tre mesi verrebbero alla perfetta maturità, ma questi son più fallaci, perchè resistono poco all' alido, e spesso avrebbero bisogno di rinfrescate; per lo che non ci è costume di seminarli generalmente, riserbandosi i contadini a seminarli nel mese di settembre in quei terreni parimente da vangarsi, ma per servirsene in erba per i bestiami, chiamandoli poi col nome di ferrana.

In quei campi ove sono stati i fagiuoli si potrebbe pur fare la terza sementa, imperocchè verso la fine di settembre, quando già questi son maturi e levati dal campo, potrebbe di nuovo rompersi la terra con l' aratro e portarvisi un poco di governo, e seminarvi altra specie di ferrana, cioè segala, vena, lupini, o trifoglio per tagliarsi per i bestiami nel principio della primavera, ma questa si può fare solo in quei campi che devono vangarsi tardi, per la canapa, o pel grano siciliano.

Questa sorta di seme si getta anche sulle spallette delle viti, dopo ricavate le fosse, e da questa sementa gran vantaggio ne ricavano i contadini nella primavera, quando si principia a dar l'erba alle bestie: la stessa sementa si può fare anche su' poggi. La vena da tagliarsi per le bestie nel mese di maggio si semina anche nei solchi del grano nel mese di novembre quando si fa la sementa del medesimo, e così non si perde terreno senza frutto, e senza pregiudizio alcuno del grano si ricava da quei campi un cibo impinguante per le bestie.

Le rape si seminano tanto nel mese di luglio quanto i fagiuoli, come anche nel mese di agosto e di settembre; e quelle pure si possono seminare in tutte le terre anche di poggio e collina, e particolarmente in quelle che chiamano alberesi, e parimente può mescolarsi col detto seme qualche poco di quello di saggina per tagliarsi poi per i bestiami, siccome anche qualche poco di seme di ravanello. Si abbia però l'avvertenza di gettar rado questo seme, perchè per esser tanto minuto, può riuscir di gettarlo troppo folto. Si procuri ancora di non seppellirlo tanto nel terreno, ma basta che sia superficialmente ricoperto; e si semina anche per le spallette delle viti.

Questo è un seme che costa pochissimo o nulla, e con poco si semina molto, e si ricava da esso un gran vantaggio; poichè un contadino che abbia seminato un campo, o due di rape, risparmia molto di pane nell' invernata, attesochè con le rape molte volte cava la fame alla famiglia, e sono di molto vantaggio per i bestiami che si posson tener bene con la verdura anche in quel tempo; perciò non deve tralasciarsi di seminarle, perchè con poca spesa ne risenteno vantaggi i contadini medesimi, i bestiami ed i poveri, ai quali nell'invernata servono di grande aiuto per campare. Queste poi si trapiantano nel mese di novembre per fare i broccoli per la quaresima.

Vi sono alcuni contadini infingardi che non sanno indursi a seminarle, appoggiati sulla ragione che sono poi loro portate via; ma giusto son essi quelli che le appetiscono più d'ogni altro, e nel tempo che ci sono, s'industriano di andare a prenderle dal campo del compagno, perchè per la loro infingardaggine e diffidenza il loro campo n'è spogliato. Perciò se a tutti piacciono le rape, tutti le seminino, e così si dilaterà il comodo di potersene ciascheduno saziare.

Un'altra raccolta serotina si fa ne'prati da fieno; imperocchè il maggese suol tagliarsi dopo la metà di giugno in quelle giornate che promettono stabilità di tempo buono per istagionarlo; e appunto in quel tempo cade la stagione di piantare i porri che avrebbero bisogno di rinfrescate per bene attaccarsi. Dopo il fieno adunque si ricava da essi una nuova raccolta serotina nel mese di settembre, con che però si usi la diligenza di sommerger coll'acqua più volte i medesimi prati; questo fieno serotino che si chiama *grumereccio*, è più corto e più tenero del maggese.

Dopo levato il *grumereccio* rimette nuovamente l'erba, e di questa si servono per la pastura de'bestiami, non rimanendovi tanto per potersi condurre in grado di farsi il terzo fieno. Quei prati però che sono collocati in posto ove non possa introdursi l'acqua dopo la raccolta del maggese, non fruttano di più, a riserva della pastura.

AGOSTO

Per la macerazione del Lino e della Canapa.

Levato che sia il lino dal campo, e battuto, per accomodarlo alla macerazione, è necessario farne dei fastelli di 12, 14 o 16 menate, e poi metterli sott'acqua, caricandoli di sassi o di terra in qualche fiume. Dov'è scarsità d'acqua, pongono il lino a manipoli sciolti senza ridurli in fastelli.

Il tempo più proprio per quest' operazione suol essere il fine di luglio, o il principio d'agosto per aver l'acqua più calda e più chiara che sia possibile per una buona e sollecita macerazione. Allora avviene che in soli tre giorni si macera il lino, e vien buono e candido, purchè non sia nell'annebbiato, poichè allora vi bisognan cinque o sei giorni e non riesce perfetto.

Le acque migliori sono le correnti in sasso o in rena, chiare e non limacciose. Non ostante chi non ha acqua di fiume, è costretto a ricorrere all' acqua de' botri e delle fosse.

Macerato che sia il lino, si lava sotto l'acqua e non si stropiccia, per non ridurlo tutto in polvere o stoppa. Fatto ciò si asciuga al sole, indi si stiaccia sotto la gramola, stagionato a forza di sole, se si può, altrimenti col caldo del forno; ma il lino non vien bianco, come quand'è gramolato al sole.

La canapa ha bisogno delle medesime faccende; solamente vuol più tempo per macerarsi, fino in sette o otto giorni, se è raccolta in terra grossa, o sia annebbiata. Macerata che ella sia, al contrario del lino si deve stropicciare assai sott'acqua per staccare il filo dal canabulo, o parte legnosa.

In oggi non è cosa più nuova che si possa trarre con somma facilità e pel medesimo mezzo della macerazione, alcune nuove specie di filo per far pannilini ed altri simili lavori che si fanno colla canapa e col lino ordinario. Si sa che alcuni dei nostri più abili sperimentatori hanno ottenuto diverse canapetlo di vario grado di finezza e lunghezza non solo dalle ortiche, ginestre e gramigne, ma ancora da certe specie di malve, d'altee e d'alceo.

In un luogo sul Pisano distante sei o sette miglia da Peccioli, detto *Bagno a Acqua*, si macerano ogni anno in quelle acque minerali le ginestre che nascono nei contorni, ed io ho veduto del panno di questo filo, ma però molto grosso. La pula, o lisca che cade dalle dette ginestre nel gramolarle, è molto ricercata per riempier materasse in vece del capecchio ordinario, o dicono che le faccia molto più morbide.

Del Lino.

« Volendo far grand'impresa di lini, e perfetta (*dice Gio. Vett. Soderini*) bisogna cominciare in marzo a spargere del trifoglio tra le biade, e segata poi la stoppa trifogliata avanti mezzo luglio, ed il fieno al fin d' agosto, letamare il detto prato avanti Natale, o poco dopo, e segatolo tre volte dal maggio seguente fino al settembre, ararlo dopo mezzo novembre, affinchè sia cotto dal gelo, non facendo troppo dentro andar l'aratro. Perciocchè il proprio del lino è, venir bello ove sieno spesse le radici del trifoglio, che si rinnovano in quella parte rivoltate sempre dall'aratro, che viene ad essere molto spugnosa; onde con facilità vi s'allargano dentro le sue tenerissime barbe: o così vi si semina negli ultimi di febbraio o nei primi di marzo piuttosto fondo che altrimenti, sarchiandolo poi e nettandolo dall'erbe come gli altri, e facendo le porche, dove si semina, larghe, con i solchi dai lati cupi e profondi, come i magolati del grano,con i suoi pendì che l'acqua n'esca e non vi stia ammortita punto o vi resti dentro.

« La terra per detta coltivazione dev'esser dolce, sostanziosa e situata in un fondo che non sia troppo lontano dall'acqua.

« Si può stabilire come un principio generale che le terre de'campi destinate alla coltura del lino, devono essere ben lavorate e concimate.

« Se la terra ove si brama fare una coltivazione di lino non sia stata da lungo tempo lavorata, è necessario prima dell' inverno lavorarla profondamente, e formare delle masse di terra molto alte, acciocchè questa sia penetrata profondamente dai geli dell'inverno, i quali la sminuzzeranno molto bene.

« Nel mese di febbraio, se non sarà molto mollo, si deve portare del letame bene smaltito ne' solchi e subito sotterrarlo. Nel mese di marzo sino al principio d'aprile si deve lavorar di nuovo la terra a fine di riunirla, romper le zolle, o gettarvi sopra il seme di lino che dovrà esser ricoperto colla zappa di un buon dito di terra. Se si giudica il terreno alquanto umido e non troppo sostanzioso, si spanderà insieme colla semenza un poco di sugo di colombo, il quale giova mirabilmente a questa pianta, purchè la terra non sia leggiera e secca molto. Se la terra sarà umida, si formeranno delle porche di 30 o 40 piedi di larghezza, separate da solchi profondi per lo scolo delle acque nelle fosse opportune.

« La semenza di lino si giudica buona quando è grossa, oleosa, pesante e di un bruno chiaro. Per conoscere se è oleosa, fa duopo metterne qualche granello sul fuoco, e per conoscer se è pesante si può gettare nell'acqua, ove dovrà precipitare al fondo.

« Benchè i pareri sopra la ricolta del lino sieno divisi, convengono però in questo, che fa duopo strappare dalla terra il lino quando il gambo di esso si copre di un giallo lucido, perde le sue foglie e la semenza annerisce nelle sue caselle. Bisogna farlo svellere colla mano destra, e strappare con la sinistra tutte l' erbe eterogenee, e qualche pianta di lino non ben matura. Benchè questa maniera di svellere il lino sia lunga alquanto, essa nulladimeno è la migliore.

« Quando il lino sarà bene asciutto, bisogna cavargli il seme e batterlo. Il detto seme si conserva nel granaio rivoltando di tempo in tempo. Quindi si mettono i fusti in macero, avvertendo di far ciò sollecitamente per profittare del calore dell' acqua, la quale in questa stagione s' intiepidisce di giorno in giorno.

« Tutte le acque non sono egualmente adattate a macerare il lino. Siccome fa di mestieri che egli venga alquanto fermentato, un' acqua fredda e corrente non è propria a produrre quest' effetto. Oltre di che nelle acque correnti, se viene una cresciuta, porta seco il lino, o lo ricopre di fango. Una macerazione situata in una palude è esposta ad altri inconvenienti; le acque paludose imprimono nel lino un colore sì forte che poi difficilmente imbianchisce. I luoghi migliori son quelli che hanno attraverso un piccolo filo di acqua che scorre continuamente. Questi maceratoi dovrebbero essere in acque chiare ed esposte al sole, acciò ne vengano riscaldate e non vi cadano delle foglie.

« Dopo di aver legati i mazzetti del lino due a due, si pongono nel maceratoio, si copron di paglia, e vi si adatta sopra una graticola, la quale sia caricata di qualche pietra per tenere il lino sotto acqua senza comprimerlo assai.

« Il lino si marcisce in maggiore o minor tempo, secondo la qualità delle acque, la sferza del sole, e la qualità del lino che è più o meno legnoso. I venti di mezzogiorno conferiscono a farlo marcir più presto di quelli di tramontana. Parimente i lini che sono stati svelti ancor verdi marciscono più presto che quelli maturi troppo. Però non è possibile lo stabilire il tempo che il lino deve star sott' acqua. Se il gambo del lino si rompe con istrepito e senza piegarsi, se verso la punta il filo si separa agevolmente dal gambo, allora il lino è sufficientemente macerato. In qualcun paese non si lascia il lino che quattro giorni nell' acqua, dopo di che si leva dal maceratoio, e se ne forma un letto stretto, unendo ben bene i mazzetti l' uno appresso l' altro.

« Estraendo poi il lino dalla macerazione si aprono i mazzetti a foggia di ventaglio dalla parte delle radici, si distendono sopra un prato asciutto, e dove sia stato segato il fieno di poco a fine d' imbiancarlo e d' inteuerirlo, si rivolta di tempo in tempo, e si leva in otto quando è ben secco.

« Siccome ho detto che faceva d' uopo nello svellere il lino di separare diligentemente i grossi fili dai piccoli, e quelli altresì che son maturi dai verdi, ne viene in conseguenza che la macerazione dev' essere differente, e non confondere queste qualità differenti, allorchè si formano i monti grossi per portarli al coperto e poi metterli sotto la gramola. »

Lettera del sig. Gio. Maria Paoloni, parroco di S. Pietro in Pergo, al sig. canonico Andrea Zucchini.

« Non ho mancato di mettere in pratica il suo metodo in ordine alla canapa. Ho preso dunque libbre 10 di canapa soda, ben gramolata e purgata dai cannelli, e l' ho tenuta in molle per tre giorni. Con un legno tondo e ben levigato ho poi fatta battere ben bene la medesima, e quindi l' ho posta in un vaso di bucato avendola coperta con un panno lino. Intanto ho procurato che bolla una caldaia con acqua proporzionata alla canapa, avendovi messo a bollire mezza libbra di sapone da panno. Mentre che la caldaia bolliva ho gettato l' acqua della stessa nel vaso sopra la canapa, poi ho cavato dal detto vaso l' acqua, o liscivia, e di nuovo l' ho fatta bollire, e così ho replicato per tre volte. Ho finalmente levato la mattina dopo la canapa, che ho fatta lavare in più acque, e poi seccare al sole e in seguito stropicciare colle mani. L' esito è riuscito felicissimo, di modo che i canapai nell'assettarla dissero che somigliava molto al lino, tanto era bianca e fina. Questo è il vantaggio grande che mi viene recato da V. S., ecc., e so vorrà compiacersi di mandarmi qualche seme di pianta utile, userò tutta la diligenza nel coltivarla. Sono, ecc. »

Qual vantaggio non recherebbero all'umanità parochi di sì buona intenzione! Altri metodi abbiamo per la seconda macerazione della canapa, ma il presente è più semplice di quello che troviamo inserito nel Giornale d' Italia al tomo I, o dell' altro che si legge nel Trattato della Pubblica Felicità dell' immortale proposto *Lodovico Muratori.*

Nuovo modo di preparar la canapa.

La miglior preparazione della canapa per la manifattura delle tele, è di renderla dolce e fina, quant' è possibile, senza diminuirne la forza. Il sig. *Rozier (Suppl. tom. XIII)* riporta l' appresso metodo: Prendete una caldaia grande dove la canapa possa restare stesa, o, se la vostra caldaia è piccola, mettetevi la canapa raddoppiata senza attortigliarla. Ponete de' bastoni nel fondo della caldaia a guisa d' una graticolata, e versatevi sino al livello de' bastoni una porzione di ranno che non sia troppo forte. Quindi accomoderete sopra i bastoni già detti la vostra canapa in modo che il vapore possa penetrarla per tutte le parti. Fatto questo, coprite la caldaia più esattamente che potete; mettetela sopra un foco temperato, di modo che il ranno non bolla, e lasciatela così per sei o otto ore. Allora levate la caldaia e lasciatela raffreddare senza coprirla. Cavate poi la canapa, torcetela ben bene per farla asciugare, e attaccatela in una soffitta dove non circoli l' aria. Asciutta che sia, riponetela affastellata sin a quando vorrete servirvene. Allora schiacciatela sopra una pietra con un bastone, finchè non sia ben rotta; poi passatela per un pettine, prima grosso, poi fino. Il medesimo metodo di stufare addolcisce estremamente anche il lino.

SETTEMBRE

Per la mercatura e custodia de' bestiami.

Questo è il tempo più proprio per visitare con occhio sagace le stalle, e si scartino e si vendono quei bestiami che non promettono gran riescita, sostituendone altri in luogo di essi. Il miglior governo per le bovine, delle quali specialmente intendo qui parlare, è l'occhio del padrone, il quale deve spesso invigilare, acciocchè il bifolco faccia con esse il suo dovere. Osservi se steno ben pasciute e ripulite, se si mantengano sane e grasse, e come sia tenuta la stalla. Osservi parimente di farle lavorar discretamente, e facendolo più lavorare, farle anche più governare.

Quando il bifolco compra e vende le bestie, diventa in certa guisa mercante, e però bisogna allora che abbia tutta la sagacità dei mercanti. Il primo guadagno si fa il giorno stesso della compra, coll'intendersi bene delle qualità e dell'età di que' bestiami che si provvedono, ed un altro, il giorno della vendita.

Tanto il bue quanto la vacca, quando sono di due o tre anni, hanno le corna affatto lisce. Passati i tre anni, cominciano a mostrare un anello o giro intorno le medesime, e da lì in poi ogni anello denota un anno di più. Conviene osservarli anche, in bocca in un distretto delle labbra, dove sogliono nascere tante piccature o fessure quanti sono gli anni della loro età.

Le doti che deve avere il bue per farne sperare un buon servizio sono press' a poco le appresso: Sia di mediocre grandezza, di quadratura perfetta, di zampe doppie, corte e nervose, con piedi massicci ed unghie corte e sode, di corpo saldo, non però molto grasso, sensitivo alla sferza, di orecchie lunghe e pelose, di muscoli e ciglie rilevate, di fronte spaziosa, di occhi, labbra e narici grosse, di corna proporzionate, salde, nere lisce, fatte a mezza luna, e che non siano troppo lunghe e sottili, nè molto ritorte; di muso e narici che tendano all' insù, di testa corta, di peli lunghi fra le corna, di cappa doppia, lunga, morbida e carnosa, di pelle lunga sotto la gola, di fianco alto, di petto largo, finalmente di coda lunga e vestita di molti peli. Si trovan di rado, o anzi mai, tutte queste qualità riunite insieme, ma è ben saperle distinguere quando si trovano.

Falce alla Lorenese per uso di segare gli strami alle bestie.

Son vari gli usi di somministrare gli strami alle bestie vaccine nelle stalle: quello è pessimo di darli loro senza segaro e fin senza sciogller neppure i fasci della paglia e della saggina, come si pratica in alcune campagne troppo lontane dalle frequenti visite de' proprietari. Chi poi ha l'uso di segare il mangime delle bestie, lo pratica in più guise.

Il modo più comune è quello di segare con *falce biforcata* a guisa di semicircolo, attaccata ad una panca, su cui sta sedendo il lavoratore.

Molto più utile però è la *falce a gramola*, composta di tre o quattro ferri dentati, ovvero falcini, imperniati da una parte, con altrettanti semicircoli fissi, parimente di ferro, che gli tramezzano, e dall'altra serrati in cima di un manubrio di legno, la qual falce io credo invenzione tedesca. Il tutto è congegnato sopra una tavola aderente alla parete; il solo manubrio si muove, per fare agire i falcini tutti in tempo sullo strame che loro si sottopone. I vantaggi di questa falce sono, 1.° il risparmio del tempo; 2.° l'aver gli strami, ma in ispecie la paglia più ammaccata, minuta e però meglio digestibile che quando è segata con la falce comune; 3.° l'avanzo de' buoi, vitelli e altre bestie, per quanto dicono è poi mangiato facilmente dalle mucche o vacche da frutto.

Ma questa falce ha un difetto, che è la facilità con cui suol avvenire che rimanga offesa l'estremità di qualche dito della mano di chi le presenta senza avvertenza lo strame. A questo difetto rimedia la *falce alla lorenese*, così chiamata per essere stata portata in Toscana dai coloni di quel paese. Ella è composta di due stagge di legno, le quali insieme con altro sostegno in terzo sorreggono una cassetta in piano, dove sta lo strame che si vuol segare. La falce è di quelle grandi da segar fieno sui prati, dette frullane, ed è imperniata all'estremità di due regoli, che dall'altra cima sono attaccati ad una delle stagge. Nella sommità di queste è praticata un'asse quadrata, grande quanto la parte anteriore della cassetta, e con due piuoli aderenti che escon fuori per due fessure nelle dette stagge, la quale asse tien obbligato lo strame al taglio della falce, e si regola per mezzo di due corde legate ad un suppedaneo mobile, press' a poco come le calcole dei tessitori. Il lavoratore opera nello stesso tempo con le due mani, ed un piede: la mano destra muove la falce, la

sinistra tiene una forcina di ferro per ispingere avanti lo strame, ed il piede gravita in proporzione sul suppedaneo. Verso la metà della staggia destra è affisso un piccol regolo, che sporge in fuori per riposarvi la falce, quando non opera. Se ne posson vedere più modelli nelle vicinanze di Firenze.

OTTOBRE

Per la Vendemmia.

Suol farsi la vendemmia verso S. Michele, cioè negli ultimi giorni di settembre, o ai primi di questo mese, ma in parecchi luoghi e specialmente dove le terre son divise tra più padroni, i contadini non hanno tanta pazienza; e senza badare se l'uva sia veramente matura, vogliono vendemmiare anticipatamente. Ne segue da ciò che il vino vien aspro e in minor quantità, perchè l'uva acerba ammosta meno. Aggiungasi che per questa gran fretta che hanno per tal faccenda, colgon l'uva anche quand'è bagnata, se sia venuta la pioggia di poco, cosa che molto nuoce alla bontà del vino, e guastano i terreni calpestandoli così molli e introducendovi il carro ed i buoi.

Le viti che si hanno da tener sempre con gran riguardo non si devono abbandonare dopo colta l'uva, ma devesi procurare che restino fortificate e ferme al loro palo o pioppo, e si abbia avvertenza nel coglier l'uva di non rompere quei tralci che devon servire di capomaestro per l'anno futuro. Parimente ancora una tal diligenza si deve usare prima della vendemmia nel fare i pampani per le bestie, non adoperando per tal faccenda le falci che assassinano le viti, e distinguendo i capi buoni dagl'inutili.

Quando l'uva ha principiato a bollir nel tino, ed ha pel suo bollore levato in capo, come suol dirsi, è necessario che mattina e sera sia pigiata sinchè la vinaccia non cada al fondo, e questo perchè se la vinaccia resta per molte ore sopra al mosto, il calor della fermentazione la prosciuga (lo che si fa prestissimo) e prende il fuoco o il forte, che poi partecipa a tutto il vino.

La vinaccia prende il fuoco più facilmente in quei tini che non sono restati pieni d'uva nella vendemmia, e però in tal caso bisogna pigiare il tino più spesso.

Si osservi di non collocare i tini in luoghi troppo stretti ed angusti dove l'aria non si rinnovi, e siavi poca circolazione per i vapori che dall'uva si tramandano in tempo della fermentazione.

La bontà dei vini dipende, oltre le circostanze naturali, da molta diligenza di chi lo fabbrica; la principal cura però dev'esser quella che egli riceva nel tino una buona fermentazione, per questo si scansi in ciò ogni errore.

Si procuri che un tino resti pieno uno o due giorni al più. Se si empiono le tine interpolatamente in più giorni, si ritarda la fermentazione, con pregiudizio notabile della parte più spiritosa del vino. Non occorre qui darne ragione, ma l'esperienza è sicura.

Culla o *cola per ammaccar le uve prima d'introdurle nella tina.*

È stato parlato molto e molto scritto sulla maniera di fare i vini toscani perfetti e durevoli. Le migliori regole, chiare, precise e coerenti ai fisici e chimici privilegi sono però quelle che si son letto nel libro intitolato: *L'arte di fare il vino*, ec. stampato in Firenze è già molto tempo (1): noi ne riportiamo qui una delle più interessanti, tratta dal cap. 7 di

(1) Noi abbiamo già dato un trattato compiuto su questa materia in questa nostra Enciclopedia.

detto libro. « La massima importanza nel fare il vino, *dice l'esperto Autore*, si è di renderlo « ricco di principi d'aria,cioè,e di flogistico, giacchè questi ne sono la base ed il sostegno. « Ricco di principi si forma il vino mediante una proporzionata, e perfetta fermentazione « tumultuosa. Tale sarà questa se si procuri di renderla universale, simultanea, forte, « rapidissima. Se non si faccia universale, o nel medesimo tempo in tutte l'uve e in tutto « il mosto raccolto entro alle tina, egli è chiaro che le parti non fermentate non avendo « unitamente con le altre mutato la loro primitiva sostanza di mosto, dovranno successi- « vamente passare a fermentare, così l'ardore della fermentazione tumultuosa si manter- « rà più lungamente, ed agirà egualmente che sulle parti non fermentate, sulle già fatte « vino, il quale necessariamente verrà per tale azione a restare spogliato d'una gran parte « de' suoi principi spiritosi volatili ». Affinchè dunque si faccia universale e simultanea in tutto il mosto questa fermentaziono, è indispensabilmente necessario che le uve sieno esattamente e pienamente ammostate, e tutte disfatte quando si gettano nelle tina. Questo non si può assolutamente ottenere con pigiare semplicemente le uve nelle bigonce, come si costuma quasi generalmente fra noi. In tal maniera una gran parte dei grappoli restano intatti, e per necessaria conseguenza, la fermentazione dee farsi in più tempi. Di qui è che i nostri vini conservano l'odore ed il sapore del mosto anche dopo quindici o venti giorni di fermentazione. Per ovviare a questo inconveniente il suddetto autore propone una specie di culla, o cola. Ella è fatta presso a poco come quelle che si usano per colar la calcina. Questa debbe esser proporzionata alla bocca del tino, sopra di cui dee posarsi e fermarsi. Si costruisce ordinariamente di tavole di castagno. Le sue sponde, o vogliam dire arcioni, son grossi un po' più d'un soldo di braccio, ed alti mezzo braccio. I regoli che formano il piano, o vogliam dire il fondo della culla, son grossi due quattrini, e tra regolo e regolo vi resta un vôto d'un quattrino di braccio. Questi regoli sono incastrati a coda di rondine, ed inchiodati negli arcioni della culla, ed affinchè possa resistere al peso, ed alla forza d'un uomo che dee starvi sopra a pigiar le uve : nel mezzo della culla sotto ai detti regoli havvi una traversa forte e massiccia, fermata agli arcioni con due staffe di ferro. In questa culla si vôtano le uve e si pestano e si disfanno colle mani e coi piedi; e quindi aperta un' asse di mezzo braccio in circa di larghezza, che esser deve incastrata nel mezzo della culla e che serve come di cataratta, si fan cadere nel tino. I vantaggi di questa operazione sono, primo, che si rende più facile e sicura la fermentazione universale e simultanea; secondo, che la maggior quantità di fluido espresso dalle uve dà più presto la mossa alla fermentazione e la rende più forte e più rapida; terzo, che la gomma colorante, la quale è attaccata interiormente ai fiocine dell'uva, trovandosi affatto scoperta resta più facilmente disciolta dallo spirito del vino a misura che questo si forma mediante la fermentazione, e quindi si fa il vino più colorito; quarto, finalmente non è più necessario il tornare ad ammostare giornalmente le tina come generalmente si fa con una perdita sicura della maggiore e miglior parte dei principi più spiritosi e volatili del vino, servendo l'ammostare un' altra sola volta quando le uve sono entrate in fermentazione. Può servire anche questo istromento a separare i raspi dalle uve, per chi non volesse introdurli nel tino e farne a parte l'aceto che suol venire molto forte. Alcuni maestri dell'arte non approvan però che i raspi si separino, e credono che conferiscano alla fermentazione. Notisi finalmente che l'invenzione di essa culla non è moderna, trovandosi rammentata e commendata nella *Coltivazione Toscana del P. D. Vitale Magazzini*, sul principio del secolo passato.

Per avere tre sorte di vino, senza scapito, nè in quantità, nè in valore.

Piacemi di dar qui una teoria universale per migliorare i vini di chiunque ha fino ad ora temuto di scapitare in quantità, quando avesse alcuno preteso di migliorare la qualità

del suo vino, e però chiude l'orecchie a qualsivoglia proposizione di soleggiare, appassire e scerre le uve, risponde che ama di fare tutto un vino.

Io dico, contentatevi di fare tre vini per ogni possessione, cioè uno ottimo, uno pessimo, ed il terzo sia quello di mezzo, che chiamerò vino comune. Con questa proposizione, supponiamo che la vostra possessione produca cento barili di vino: di questo ne vorrei venti barili dell'ottimo, venti del pessimo, ed il restante in numero di sessanta barili sarà il vino comune, fatto di tutte sorte d' uva, come s' è praticato per l' avanti.

Per fare il vino ottimo, mettete del trebbiano fiorentino ben maturo, della mammola asciutta, del seppolino, cannaiola, S. Gioveto ed altre uve migliori, se ne avete secondo le annate, ed avrete un vino scelto che dà credito alla cantina, serve per la delizia del padrone e per governare l' altro, se vi piace di migliorarlo.

L' infimo vino si faccia con tutte le uve peggiori che avete nella possessione, cioè gorgottesco, uva fricogna, perugino, che sono le specie infime delle uve, quantunque ne facciano moltissima, e che però il contadino fraudolentemente pianta e ne mescola tra i vostri magliuoli; di poi in questo tino infimo e peggiore mettetevi tutte quelle altre pigne d' uva, di qualunque qualità si sieno, che sono rimaste mal mature, percosse dalla grandine, o da altro accidente e che viziano il vino buono, e che però non è dovere che si mettano in quel tino che il padrone suol guastare, col dire di voler fare tutto un vino o che non vi metterebbe mai, se conoscesse il male che gli fa.

Levata adunque quest' uva mal matura o quelle specie peggiori, i sessanta barili del vino di mezzo riesciranno molto buoni superiormente agli altri anni.

L' infimo nei suoi venti barili potrete consumarlo nel dario alle opere, al contadini, alla ser vitù, ed avrà un pregio, ed è che quando vogliate non consumarlo basterà moltissimo per la sua crudezza, così potrà dall' annata abbondante trasportarsi alle annate scarse, e quando vi piaccia di correggerlo, governatelo a ragione di un fiasco o due per barile, con il mosto di quel vino scelto detto dissopra, il quale dato nella botte, correggerà molto bene l' asprezza del vino inferiore.

Per cavare da un medesimo tino il vino dolce e maturo, e far che vi resti l' agro.

Si faccia empire il tino d' uva senza ammostare in grappoli interi, e si lasci così stare qualche poco di tempo che sturando la cannella uscirà vino maturo che sarà quello dei grani delle uve più mature, spremuti dal peso e carico proprio dei grappoli che sono i primi a scoppiare, e dopo che sarà uscito il vino dolce, pigiando ed ammostando le uve, ne uscirà il vino assai meno maturo, anzi assai agro, secondo però che le uve per sè stesse saranno più o meno mature generalmente.

Invenzione del Galileo, provata e riuscita, e lasciata scritta da Vincenzo Viviani.

Strettoio da Olio e da Vino.

Alla villa di Luciano del sig. cav. Amerigo Antinori, dodici miglia distante da Firenze sulla strada Pisana, si adopra da qualche anno uno strettoio da vino e da olio di nuova invenzione del sig. D. Gio. Maria Lampredi lettor di Pisa, costruito in tal guisa: Ad un verricello verticale si adatta in primo luogo un manubrio o stanga di legno lunga B. 3, colla quale agisce la forza viva di un uomo o di un giumento, e quindi più in alto un rocchetto di dodici fusi, i quali muovono una rota dentata che ha di diametro B. 2, e denti 37. A que-

sia medesima ruota è annesso un altro rocchetto composto di 16 fusi, la cui lunghezza è di B. 1 e un terzo. Finalmente questi 16 fusi debbono muovere un' altra ruota, la quale è fissa, e attaccata solidamente alla coclea o vite dello strettolo, ed ha denti 48, ed il diametro di B. 3 e mezzo. Questa macchina è molto utile perchè risparmia tempo ed uomini. Egli è dimostrato che nello strettoio ordinario che si pratica comunemente in Toscana vuolo otto volte più forze. Oltre di che è molto il tempo che si perde nei trasportar la stanga tanto frequentemente, ed applicarla di nuovo all'occhio della vite; dovechè in questo metodo si fa correr la vite per la sua spirale senza veruno interrompimento.

Costruzione e vantaggio de' tini a muro.

Fin qui si son fatti per lo più in Toscana i tini di castagno, di moro, di quercia o simili, e si son cerchiati col faggio: si potrebb' egli far meglio? Si potrebbero far di mattoni e foderarli di lavagne o di smalto, come già molte fattorie e comunità religiose hanno fatto; e come consiglia tra gli altri il celebre abate Rozier, nella sua Memoria sulla miglior maniera di fare i vini. Io ne ho veduti due non ha guari fatti in un Podere al Ponte a Signa, e son quelli che ora descrivo.

Questi son posti in quadro sopra due piccoli archi o vòlte, alto da terra tanto da poter adattare il barile alla prima bocchetta, dove s' introduce la cannella per la svinatura. La detta bocchetta che è di pietra, è situata al fondo del tino. Un' altra ve n' è più piccola e più alta circa un braccin che serve per assaggiare il vino, adattandovi un cavicchio che all' occasione si trafora un succhiello. La mossa do' tini sul piano è in quadro, ma quanto più alzano più vanno stringendo insensibilmente. Il materiale è di mattoni ordinari, alcuni però li fanno fare apposta per minore spesa, perchè si risparmia il romperli. Il più grande di essi che è capace di sessanta barili di vino, è nel fondo largo braccia 3 in quadro, ed alto similmente; alla bocca è largo due e mezzo, sicchè ristringe mezzo braccio dal fondo alla bocca. Il secondo è alto quanto il primo, e simile nella struttura, ma è di minor capacità, contenendo solamente barili quaranta di vino.

Per fabbricarli si son serviti dalla parte interna sì nel muro come nell' intonaco, di calcina mescolata con pozzolana a metà. La pozzolana si pesta e si passa per lo staccio. L' intonaco interiore si pialletta con aceto forte, acciò almeno non prenda il sito della calcina, ma bisogna lasciar passare circa un anno prima di mettervi l' uva.

Il costo di essi tini è stato, press' a poco, di scudi trenta, vale a dire lire due e qualche soldo al barile, che torna circa poco più che non sarebber costati di legno, colla differenza però che negli anni appresso non richieggono veruna spesa pel mantenimento.

Oltre il vantaggio di non più pensarvi, hanno i tini a muro anche quello di non esser sottoposti, come quelli di legno, alla rottura di cerchi e di doghe, e al pericolo di gemere e versare il vino. Di più i possidenti di ampie tenute posson farli di grandezze maggiori e non ordinarie. Avvertano però chi li vuol fare di molta capacità, di farli piuttosto larghi che alti, perchè riesca più comodo il versar le bigonce.

Quasi colle medesime regole, si potrebbero fare ancora dei pozzi, o conserve da vino equivalenti a botti, di quella grandezza che si volesse, e si potrebbero foderare, come ancora i tini di pezzi di lavagne, le quali trovansi in Toscana, e di cui qualche volta è stato usato servirsi per pozzi da olio. L' economia sarebbe assai per la poca evaporazione che si farebbe del vino e per la perfezione che vi acquisterebbe.

Sei altri tini di mattone ho veduto di fresco fabbricati ai poderi chiamati di S. Benedetto de' PP. Camaldolensi fuor di Porta a Pinti. Questi sono della figura ordinaria de' tini di legno, e meriterebbero d' essere imitati se non fossero poco economici nei fabbricarli.

NOVEMBRE

Per la sementa del Grano.

Circa ai primi di novembre o negli ultimi giorni dello scorso mese si suol fare la sementa dei grani tanto in piano, quanto in poggio, purchè il terreno sia bene spento per le ploggo anteriormente cadute. Questa avvertenza è necessarissima ad una buona sementa, perchè, altrimenti facendo, il terreno bene spento ribollirà e farà perire il seme, genererà molta quantità di animali che lo corrodono, e i semi dell'erbe ancora non nati, nasceranno insieme col grano, il quale poi resterà da esse affogato.

Si procuri di aver semi buoni e non molto invecchiati. Per averli di buona qualità è un'ottima regola quella di scerre delle terre riposate e smaggesate solamente il grano delle spighe più alto o più pieno, che suol riescire il più attivo e fruttifero e che meglio si conserva.

Riesce anche molto utile il mutar seme ogni due o tre anni almeno da un luogo all'altro, purchè le condizioni di esso seme sieno migliorate, cioè da un terreno magro in un grasso, da un tardivo in altro in cui presto segua la vegetazione e simili. Non solo i semi forestieri trasportati altrove sogliono degenerare, ma anche quelli che son divenuti indigeni e naturali, diventan torpidi ed infermi.

Bisogna anche nel medesimo genere di grano sapere adattare al clima ed al suolo, altrimenti si fanno raccolte scarse. Ciò dipende molto dalla pratica de' luoghi e della lunga osservazione; per esempio il ravaneso grosso senza resta, il mazzocchio, mazzocchino o civitella, tutti con la resta, voglion esser seminati presto, amano il clima non molto freddo la terra grossa e forte, il grano duro, bianco e rosso con la resta,che è buono per le paste, parimente vuol essere seminato presto, ed in clima e terra come sopra, ma alcuni grani gentili, come il tosetto bianco senza resta e la cascola bianca con la resta, si sominan presto, in clima caldo, ed in terra medioeremente sottile.

Per molliplicare il grano per mezzo di una sementa medicata.

« Si metta in un tino o altro vaso una bigoncia di sterco di cavallo e una di bue, ed un'altra mezza tra colombina o pecorino, con più quattro o cinque once di sal nitro ridotto in polvere, e dodici o quindici capi d' aglio pesti, poi si metta tant' acqua comune quanta basti a coprire tre staia di grano, con farne sopravanzare un buon terzo di braccio. Si mescoli molto bene ogni cosa insieme dentro a quell' acqua con un bastone, e si lasci stare così in fusione per 24 ore, poi si coli l' acqua in un altro vaso pulito o vi si metta tre staia di grano, con rimaneggiarlo molto bene col solito bastone acciò venga ad esser bagnato tutto; e si lasci stare così in fusione due giorni. Dopo detto tempo si getti via quell' acqua che non è più buona, ed il grano ingrassato di detta acqua, si metta ad asciugare sopra un mattonato asciutto, ovvero sulle stuoie,e asciutto che sarà si principi a sementare due o tre giorni avanti il plenilunio, e si finisca prima che dia la volta la luna; avvertendo che se in un campo si sementasse ordinariamente tre staia di grano, di questo grano così medicato se ne deve sementare solamente uno staio, perchè verrebbe troppo folto. Quando verrà la raccolta se ne raccoglierà da 30 in 33 staia per uno che ne sia stato seminato, perchè non teme nè il grande umidore nè il gran seccore, non altro che la tempesta. Lo sterco che resta nel primo tino si metta ad asciugare o seccare, che viene a essere assai meglio di prima per ingrassare le viti ed altro ».

Riporto questa ricetta non sulla prova mia o di altri, di cui possa fidarmi, ma solamente per averla trovata tra i fogli d' un antico scrittoio e la riporto tal quale, acciocchè i curiosi

ne facciano l' esperienza. Quello che è certo per l' autorità e pei fatti si è, che la medicatura del grano da seminarsi, o lavoratura con ranno o altro, lo preserva da molte infermità; ed il nitro altresì è un ottimo ingrediente per vantaggiare la fecondità di qualunque seme, come lo potrebb' essere ancora il sale comune.

Fornello economico per lo stillo dell' acquavite.

Qualcheduno si maraviglierà, come in una raccolta di cose spettanti all' agricoltura possa aver luogo un fornello economico: ma qualora riflettasi che questa può vantaggiosamente applicarsi alla distillazione de' vini o delle vinacce per trarne acquavite, nessuno negherà che tra gli strumenti della villa non possa ottener convenevol posto. Noi viviamo in un paese dove le raccolte del vino sono per lo più abbondantissime, e saranno anche per crescere, mediante le nuove coltivazioni che si vanno tuttogiorno facendo; di più il vino è un genere di derrata, il quale sia vizio d' arte o natura, non invecchia troppo nelle nostre cantine: quale dunque incoraggiamento non apporterebb' egli alla coltivazione delle viti in Toscana, chiunque introducesse un più facil mezzo di render commerciabile il loro prodotto sott' altro aspetto che quel di vino.

Un fornello economico può molto contribuirvi, nè son pochi quelli che sono stati immaginati dalle straniere nazioni. I Francesi specialmente hannovi impiegate le loro cure colla principal mira di farne uso per la distillazione dei vini per cavarne acquavite, nè è molto tempo passato che la Società libera di emulazione di Parigi propose un quesito relativo a tale oggetto, di cui riportò la corona il sig. di Baumè, che pubblicò la sua Memoria presso Didot il giovine, in 8.°

Senza però ricorrere alle invenzioni dei forestieri, abbiamo il piacere di suggerirne uno modernissimo, messo già in opera con felice riuscimento allorchè esisteva il R. Spedale degl' Incurabili, dove serviva alla preparazione dei decotti. Questo fornello è stato inventato e fatto eseguire dal degno ecclesiastico sig. ab. Francesco Grassi, il quale riunisce a molte virtù proprie dello stato suo, un talento meccanico non volgare: con esso si risparmiano circa due terzi di legna. Un premio per chi procura i vantaggi della società è la lode dei contemporanei; sappiano adunque coloro che vorransene servire sulla descrizione che io ne dò, a chi debbano questo tributo.

Avvertasi che per la stabilità e buona riuscita del fornello, almeno nella parte interna ove agisce il fuoco, per un quarto di braccio fiorentino in circa, i materiali siano di terra marmata di Figline di Prato, ed in vece di calcina per unir detti materiali s' adopri della medesima specie di terra, di che quelli son composti.

Si ottengono i medesimi materiali di tutta perfezione da Lodovico Felisi di detto luogo ottimo manifattore, ed impegnatissimo di fare per questi fornelli il più perfetto lavoro, come coll' esperienza è stato conosciuto da chi ha assistito alla fabbricazione di diversi dei suddetti fornelli che finora sono stati costruiti.

Il piano superiore si fa di pietra morta, e si può fare ancora di materiali di detta terra.

Restando isolato, come per lo più suol essere, almeno da qualche parte, il rado che contiene tutto il fornello, si circondi cogli stessi tambelloni e si assicuri con isprangbe di ferro, acciò per la forza del fuoco non crepi o sguanci.

Bisogna che alla grandezza dei tamburlani, o caldaie corrisponda quella delle interne parti, ove sta l' azione del fuoco, sopra di che ci rimettiamo alla pratica.

DICEMBRE

Per la manifattura dell'Olio.

Quanto al tempo di raccoglier le ulive, non si può giustamente fissare, perchè cominciano a cadere in novembre, e se non sieno colte o scosse, continuano secondo i luoghi e le stagioni, fino a tutto il mese di aprile: non ostante, questo suol essere per lo più il mese in cui si principia questa raccolta.

Le olive cadute, in qualunque tempo esse cadano, danno sempre più o meno qualche quantità d' olio, e però bisogna raccoglierle più presto che sia possibile, specialmente quelle che son cadute sulla terra lavorata di fresco, la quale attrae da loro l' olio più sottile, e facilmente le guasta e le infradicia.

Raccolte che saranno le olive, è necessario distenderle in stanze ariose ed asciutte, e meglio sopra piani di tavole che di mattoni, perchè meglio prosciughino. Si distendano e si allarghino in maniera che non restino alte mai più d' un palmo in circa, e si procuri di muoverle e rivoltarle almeno ogni due giorni una volta.

Alcuni son nell'errore che bisogna tenerle serrate insieme perchè riscaldino, e credono che così riesca cavarne una maggior quantità d' olio, ma questo è un inganno che nasce dal non considerare che delle olive riscaldate ne va via di più a bigoncia, come meglio diremo. L'olio poi d' olive così riscaldate diventa d' un color verde pieno ed oscuro, e di più prende un sapore di rancido e ingrato, l' olio è di bel colore, di sapore delicato e odoroso e si conserva meglio e più lungamente.

L' arte di far l' olio consiste anche molto nella pulizia de' vasi e degli strumenti tutti che servono a quest' uso; nel che soglion esser negligentissimi i Fattoiani. Se si debbano o no frangere i noccioli, ecl diranno alcune regole che suggeriremo qui appresso.

Vuol essere conservato l'olio in stanze calde esposte al mezzogiorno, avvertendo nelle giornate fredde, ed anco in tempo di notte, di tener chiuse le finestre e le porte, perchè il freddo, se sia capace di fare accagliar l' olio, pregiudica infinitamente, per la ragione che in tempo di detta accagliatura non può purgarsi e deporre al fondo le materie grosse.

Verso la fine del mese di giugno si deve travasar l'olio da un vaso all' altro, ed allora segue che si divide in più classi di diversa bontà, cioè olio sopraffino, che è il più chiaro e lucente che sta alla bocca del vaso, olio di fondi fini, che è quello di colore più cupo, e questo si travasa un' altra volta verso il principio d' agosto, separandone un olio terzo che si chiama di fondi grossi, il quale pure si leva dalla sua feccia o deposizione verso la metà di settembre. Quest' ultima fondata è buona per uso di saponi e per unger le lane ordinarie e più grosse.

Avvertimento importante sulla maniera di far l'olio.

Si crede comunemente che non si possa cavar l' olio dalle olive, se questo non sieno prima ben purgate dall' umido e dall' acqua che elle contengono in abbondanza, quando specialmente la stagione va molto piovosa: e veramente riesce alquanto difficile il cavarlo quando non son purgate. Ma si pecca da costoro nella maniera d' asciugarle; imperocchè per ottener ciò si rammenta una quantità d' olive che si tengono così in massa per molti giorni finchè non sono così ben riscaldate. In tal maniera si purgano certamente le olive, ma l'olio che se ne trae prende un pessimo odore ed un sapore acuto, come abbiam detto di sopra, e peggiora sempre invecchiando. Si possono senza questa operazione asciugare le olive con tenerle per otto o dieci giorni distese, o sopra de' tavolati, o sopra delle stuoie

o caoolcci; e quando talvolta o per mancanza di comodo, o per altro, non possa ciò farsi, porchè noo sia troppo rigida e fredda la stagiooe, l' olio si cava egualmente bene senza riscaldarle. Basta procurare in primo loogo che la stanza del fraotoio sia ben difesa e che ne sia beo caldo, o almeno temperato l'ambiente. Posto ciò si macinano le olive lungamente e perfettamente, a segno che non vi si vegga nna buccia. Così macinate s' ingabbiano mettendone non più che tre o quattro palato per gabbia: le gabbie si chiudono e si serrano forte coi canapetti, si pongooo così sotto lo strettolo sino al numero di 16 o 18 a proporzione della quantità delle olive, e con uoa stretta sola si cava tutto l'olio, e questo vergine e perfetto. Il giorno dopo si torna a fare la sansa, e questa pure si macina lungamente e poi si mette nelle gabbie in piccola quantità come si è detto delle olive, versando sopra ogni gabbia un fiasco d'acqua bollente, e dalla sansa pure con una stretta sola si cava tutto l'olio che vi era rimasto. Questo ancora riesce assai buono, ma non va bene il mescolarlo col primo, perchè finalmente si trae per mezzo dell' acqua bollente, e per conseguenza noo può dirsi vergine, nè può riescire della perfezione del primo.

Non sarà facile per altro l'indurre a far l'olio nella divisata maniera quei contadini che non avvezzi di riscaldare le olive, sì perchè, trattandosi di faccendo agrarie, considerano come tanti spropositi tutte le novità, sì ancora perchè credono che senza riscaldare le olive non si possa cavar tutto l'olio. E questa veramente è la loro massima difficoltà. Or bisogna renderli capaci che questo loro timore è affatto vano ed insussistente, mentre sono già state replicate le prove dentro e fuori della Toscana; e si è trovato che si cava sempre la stessa quantità d'olio tanto dalle olive riscaldate quanto dalle non riscaldate. Bisogna però avvertire che da uoa bigoocia d'olive riscaldete intanto par che si estragga maggior quantità d' olio, perchè ve n' entra un numero più grande cho delle più fresche.

Un' altra difficoltà ancora richiama i nostri contadini dall'adottare questo sistema. Avvezzi essi a rimettere sotto lo strettoio fino a dodici e quattordici volte le olive, a fine di trarne tutto l'olio, credooo nn mero impossibile il cavarlo in una stretta sola: e non riflettono cho nel loro sistema, necessariamente se vogliono cavar tutto l' olio debbon tornare tante volte a strigner le olive; primo perchè non le macinano che poco alla volta; secondo perchè ne ripoogono tante entro alle gabbie che la forza dello strettoio giunge certamente a trar l' olio dalle olive che sooo alla circonferenza, ma oon da quelle che si trovano serrate nell' interno delle gabbie; dove nel sistema proposto, macinate le olive perfettameote, e messene poche per gabbia, è facile a concepire come se ne possa trar l' olio in una stretta sola.

I vantaggi che derivaoo da questo sistema son tali cbo non debbono i possessori esitare un momento da farlo subito adottare in tutte le loro tenute dove si usi diversamente. Imperocchè oltre il fare (oggetto importantissimo) un olio vergine e perfetto, havvi un risparmio considerabile di gabbie e di canapetti, de' quali si deve consumare assai meno, quando tante volte meno risentono il tormento dello strettoio, e per la stessa ragione men sottoposto a guastarsi è lo strettoio medesimo. Son questi due oggetti valutabili assai per l' economia de' possessori; nè minori sono i vantaggi del contadioo il quale risparmia sicuramente due terzi di fatica e la metà almeno di tempo.

Regole per far l'olio perfetto, come si è principiato a fare da pochi anni in qua alla Fattoria del signor conte di Benino in Villa Magna.

Per faro un olio della miglior perfezione conviene in primo luogo saper conoscere e prendere il tempo opportuno per brucare le olive. Questo, generalmente parlando, è tutto il mese di dicembre. Ionaozi a questo mese le olive non sono mature o si fa un olio acerbo; e sebben grazioso di qualità, so ne cava però assai poco. Dopo il dicembre si fa un olio troppo maturo, cbe suol riuscire grasso e poco liquido, o non uguaglia in qualità quel-

lo atto dentro al detto mese che riesce assai più liquido, più chiaro e con un gratissimo odore di oliva. Le olive in dicembre sogliono essere tra il verde biancastro e il rosso nereggiante, ma per la maggior parte son verdi, e quindi forse Columella dà all'olio fatto in tal mese il nome di verde. Alcuni consigliano la brucatura delle olive nel mese di novembre, locchè io non saprei approvare se non nei luoghi più caldi ed esposti ad un perfetto mezzogiorno, dove ordinariamente le olive maturano assai più per tempo. Nemmeno è da approvarsi il sistema che si tiene in vari luoghi di Toscana, di aspettare che le olive sieno stramature e che cadano da per sè, perchè l'olio, oltre al riuscir troppo grasso, come è già detto, può contrarre ancora un qualche cattivo odore a cagione della terra che si attacca alle olive cadute, e che difficilmente può separarsi tutta, e, quel che è anche peggio, le piante per dover mantenere due o tre mesi più le olive restano spossate, sicchè nell'anno susseguente vegetano a stento e non danno quasi alcun frutto, dove, scaricate per tempo, quando le stagioni non vadan sinistre, sogliono replicare almeno un mediocre prodotto. Per più ragioni dunque la brucatura delle olive debbe incominciarsi ne' primi di dicembre, e conviene sollecitarla affinchè terminata resti al più lungo in tutto il gennaio. Pur se, o per la vastità degli oliveti, o per l'abbondanza delle olive, o pe' tempi contrari ciò non possa eseguirsi, si avverta almeno di riporre separatamente l'olio che sarà fatto dopo.

Alla brucatura succede la manifattura, la quale non è uniforme in tutti i luoghi della nostra Toscana. In molti di questi luoghi si crede che non si possa cavar l'olio dall'olivo se non sieno prima riscaldate. Perciò si portano al frantoio, dove sono de' canti o vogliam dire canali, entro a' quali si vôtano in gran quantità o vi si tengono ammontate all'altezza di due e tre braccia per 20 e 30 giorni, finchè non sono calde fumanti: allora si pensa a lavorarle per trarne l'olio con mettere e rimettere le stesse olive sotto la macina e sotto lo strettoio quattro o sei volte, o il medesimo si fa poi alla sansa dopo averla tenuta a riscaldare per 10 o 12 giorni. Non si può fare di peggio per avere un olio di pessima qualità, imperocchè a ragione della fermentazione, promossa nell'olive con tenerle per tanto tempo ammontate, l'olio contrae un pessimo odore ed un sapore acuto, e sa di riscaldato, mali che si fanno ancor più sensibili per l'umidità, di cui, mediante la fermentazione, si spogliano le olive, o per cui contraggono ordinariamente una fetentissima muffa. Per poco che l'uomo rifletta a questo sistema scorgerà subito quanto e' debba essere dannoso ad una derrata di tanto prezzo. E pure con tale strapazzo vien trattato un terzo almeno, se non la metà dell'olio toscano, perchè tutti i coltivatori che tengono questo dannevol costume credono per cosa indubitata che non solo si cavi l'olio più facilmente, ma sostengono di più che se ne cavi una maggior quantità, come se la fermentazione facesse crescer l'olio dentro alle olive. La falsità di queste idee risulterà da quanto siam per dire in appresso; e diremo di più che l'olio fatto con questo metodo, oltre al riuscire cattivo, è ancora più costoso al padrone e al contadino: ma passiamo a dettar le regole da tenersi per avere l'olio perfetto.

Principalmente ben sarebbe, ove fare si possa, lavorar le olive, e trarne l'olio subito brucato. Questo precetto è antichissimo, mentre lo abbiamo da Columella; e la ragione di esso si è che l'olio riesce più delicato e conserva più l'odor dell'oliva.

È di somma necessità che il frantoio sia caldo; perciò conviene che sia esposto ad un perfetto mezzogiorno, o che prenda tutta la sua luce da questa parte; altrimenti possono agghiacciarsi le olive nel tempo che si lavorano, e allora non si trae più l'olio se non a forza d'acqua bollita, ciocchè nuoce alla sua qualità. Per questo bisogna ancora avvertire di non prendere a far l'olio ne' maggiori rigori del freddo, ne' quali le olive talvolta s'agghiacciano anche infrante e caldissime. Nè se il frantoio non sia caldo naturalmente si dee riscaldare a forza di fuoco, come presso di noi si costuma quasi comunemente, accendendo il cammino, di cui sono forniti tutti i frantoi. Imperocchè il fumo che, o poco o assai,

ordinariamente fanno i cammini, dee necessariamente appuzzare e le olive e l'olio, come appuzza l'ambiente o le materie tutte che vi si trovano.

Abbia il frantoio un fornello con caldaia murata che tenga tre o quattro barili, affinchè nel tempo che si lavora la sansa si abbia pronta sempre l'acqua bollente che è necessaria in molta quantità per poterne cavar l'olio. Ben sarebbe che questo fornello fosse in luogo prossimo sì, ma appartato per isfuggire il rischio del fumo: che se ciò non possa farsi, procurisi almeno che sia ben costruito, ed abbia de' buoni sfoghi, onde produca il minor fumo possibile, con che per altro si accenda quando si fa la sansa, non mai quando si lavorano le olive, giacchè allora non v'ha bisogno d'acqua calda.

Gli attrezzi ed utensili necessari a lavorar lo olive o raccoglier l'olio, i vasi da riporvelo, ecc., sieno tutti doppi, non tanto perchè quei che servono alle olive non debbono servire alla sansa, quanto ancora perchè se alcun se ne perda, o si renda inservibile, non s'abbia a pensare a provvederseno nel tempo del lavoro, e soprattutto si mantengano sempre netti e puliti.

Gli utensili necessari pel metodo che si propone, oltre agli altri soliti usarsi nel comun nostro sistema, sono: primo, 4 bigoncioli della tenuta di una mina incirca, per portar la materia macinata allo strettolo, dove s'empion le gabbie; secondo, i canapetti, non di canapa, ma di pelo, che sono più pieghevoli e più atti al lavoro e di minore spesa; terzo, le gabbie, che debbono essere delle doppie, come quelle che sono più forti e più atte a contener la materia nel tempo della strettura; quarto, infine le gabbie per la sansa, più piccole di quelle che servono alle olive, dette per questo gabbiuzzi, il numero dei quali dee essere superiore del doppio alle gabbie delle olive.

In fine la macina ha da essere accomodata e temperata in maniera da stiacciare i noccioli.

La maniera poi di macinare e lavorare le olive è la seguente. Se ne prendano due macinate, che sono 24 bigonce, o vogliam dire staia 36, e si sottopongano alla macina a sei o otto bigonce per volta, e si macinano lungamente, finchè sieno tutte disfatte e ridotte come una pasta. Allora si accomodi la prima gabbia sulla lucerna, o vi si vôti dentro uno dei divisati bigoncioli pieno di quella pasta, e col canapetto se ne serri la bocca; e nella stessa maniera si distribuisca tutto il resto della materia in tante gabbie poste l'una sopra l'altra, e poi si stringa quanto si può. In una stretta sola esce tutto l'olio, sicchè in tre o quattro strette si cava l'olio da due macinate d'olive. Se si cominci il lavoro la mattina per tempo si può il medesimo giorno fare ancora la sansa, perchè in 10 o 12 ore si compisce tutta l'opera.

La sansa si lavora anch'essa a poco per volta e lungamente gettandovi sopra dell'acqua bollente nel tempo che si lavora. Quando è finita di macinare si torna a gettarvi sopra dell'acqua bollente in tanta quantità che tutta la pasta vi navighi e rivoltata più volte divenga mezzo liquida. Allora coi soliti bigoncioli se n'empiono 18 o 20 gabbiuzzi nella maniera medesima che si è detto delle olive, avvertendo però di non ne mettere in ogni gabbiuzzo che la metà del bigonciolo, o poco più, e sopra ciascheduno si versi un fiasco d'acqua bollente. Si stringa quanto si può, ed in una stretta sola esce tutto l'olio che vi era rimasto, e la sansa resta asciuttissima come una crusca. Così in tre o quattro strette e non più si cava l'olio dalla sansa di due macinate d'olive. L'olio che si cava dalla sansa riesce assai buono, ma non va mescolato con quello delle olive, perchè finalmente si cava a forza d'acqua bollente, o però non può riuscire della perfezione del primo, che è delicato, e vero olio vergine.

Notino adunque i nostri coltivatori quanto è facilitata la nostra manifattura dell'olio con questo metodo. In prima si può fare ed avere l'olio nel giorno medesimo, o al più tardi nel giorno dopo che son brucale le olive. In secondo luogo una sola macinatura, ed una stretta sola serve a cavar l'olio dalle olive, ed egualmente serve

a cavarlo dalla sansa; sicchè se due macinate d'olive si distribuiscono e si mettono sotto la macina in tre porzioni, tra le olive e la sansa sei sole volte si macinano, o sei volte si strinogno; se poi si distribuiscano in quattro porzioni, otto volte. All'opposto dove si tiene il costume di riscaldar le olive e non istiacciare i noccioli, bisogna aspettare o far l'olio 15, 20 e 30 giorni, affinchè le olive riscaldino e si purghino dalla soverchia umidità: e poi per cavarne l'olio tra le olive e la sansa bisogna tornare a macinare e a stringere 12, 14 e talvolta 16 e 18 volte, sicchè ci vuole indubitatamente un'intiera giornata per le olive, ed un'altra per la sansa.

Quindi è chiaro che adoperando il metodo che si propone, il contadino risparmia due terzi di fatica, e la metà almeno del tempo; e il padrone trova un risparmio considerabile di tutti gli attrezzi ed utensili, e specialmente di gabbie e di canapetti, dei quali dee consumarsi assai meno, quando tante volte meno risentono il tormento dello strettoio. È dunque vero ciocchè abbiamo asserito poco sopra, cioè che l'olio fatto con questo metodo è men costoso al padrone e al contadino.

Molti si figurano che lo stiacciare i noccioli delle olive pregiudichi alla qualità dell'olio, Ma questo è sicuramente un errore, perchè a volere che questa operazione arrecasse il pregiudizio che si suppone, bisognerebbe che nel macinare le olive si riducesse in polvere i gusci de' noccioli e in pasta le mandorle, onde poterno trarre quelle poche stille d'olio che contengono; ma questo non succede sicuramente, nè può succedere, perchè non è possibile che la macina riduca in pasta le mandorle e molto meno i gusci in polvere, che si trovano immersi in mezzo ad una quantità di materie cinque o sei volte maggiore. In fatti chiunque voglia chiarirsi di ciò, visiti la materia cavata di sotto lo strettoio, e troverà molti nocciuoli interi, altri rotti semplicemente, altri ridotti in minuti pezzetti, e le mandorle altre intatte, altre diviso ed altre acciaccate e non più. E poi come può esser mai che arrechi danno alla qualità dell'olio lo stiacciare i nocciuoli, quando, ognun può sapere, in tutti i luoghi della Toscana, dove si fa l'olio migliore, rinomato e ricercato dentro e fuori del paese, e fino nella Provenza, dove si fanno oli assai più perfetti de'Toscani, appunto si stiacciano i nocciuoli?

In fine è da sapersi che havvi ancora certezza per asserire che non istiacciando i nocciuoli resta nella sansa qualche porzione d'olio che non vi resterebbe stiacciandoli. Vi è chi ne ha già fatta la prova, e da 15 bigonce di sansa, lavorata all'uso comune senza stiacciarne i noccioli, e lasciata già in abbandono, lavorata col metodo qui proposto, si cavò sei libbre e once sette d'olio chiaro. Questo solo riflesso dovrebbe muovere i possessori tutti a far subito adottare il divisato sistema in tutte le loro tenute dove si usi diversamente (1).

---

(1) Abbiamo qui lasciata questa lunga tiritera del Padre Onorato tal quale per la storia della scienza più che per altro, essendo ben note a tutti i nuovi ritrovati per far l'olio perfetto, e le macchine ultime che estraggono dagli ulivi quant'olio è possibile cavarne.

LIBRO TERZO

Cognizioni utili e piacevoli.

CAPITOLO I.

ARTE SALUTARE.

I. Dell' igiene.

1. *Definizione dell' Igiene.* — Prendere quei provvedimenti suggeriti dall' esperienza e dalla ragione, per ovviare o rimuovere ogni causa di malattia, e mantenerci, per quanto sta in noi, in uno stato soddisfacente di salute, ecco ciò che dicesi *Igiene*, la quale non è che un ramo speciale della Medicina.

Savia cosa ne sembra dunque il dar principio a questo *Manuale di cognizioni utili*, che noi dedichiamo al popolo italiano, con una breve sì, ma ordinata esposizione dei mezzi più acconci a conservarci il migliore dei beni compartiti dal Creatore alle sue creature; vogliam dire la sanità, prezioso tesoro che sgraziatamente non tutti sanno apprezzare abbastanza, imperocchè tuttodì si vedono individui prepararsi le miserie dell' infermità, con una vita disordinata che ad altro non vale se non a farli soccombere ad una morte precoce.

§ 1. — *Istruzioni generali.*

2. *Dello cause di malattia.* — Molte sono le circostanze che possono più o meno influire sulla nostra salute, alterandone lo stato normale; noi le distingueremo in tre classi:

1.° Le cause *naturali*, ovvero quelle che avvengono indipendentemente dalle nostre azioni, come l' influenza atmosferica, i venti, le stagioni, i climi, i luoghi, le acque, ecc.

2.° Le *casuali*, e sono quelle che ci sono arrecate dal caso, come i dispiaceri per sopraggiunta sventura, le passioni dipendenti dal nostro temperamento sanguigno, la paura, le cadute, le perdite di sangue, la viziata conformazione, e in generale tutte le calamità che non possiamo prevedere ed alle quali non ci è dato sottrarci.

3.° In fine le cause *volontarie*, o come dir si voglia, quelle cui han parte in qualche modo la nostra volontà, le nostre azioni: tali sono per esempio, la qualità delle vesti, degli alimenti, delle bevande di cui facciamo uso; la fatica, la veglia, il sonno, l' inerzia, l' astinenza o il soverchio uso di ciò che è necessario, l' ubbriachezza ed in generale l' intemperanza.

A tutte queste cause di malattia, potremo il più delle volte sottrarci colla prudenza, colla filosofia e con un regime regolato.

3. *Del reggime.* — I precetti generali del reggime che meglio si addice a ciascun individuo subiscono numerose modificazioni, determinate dall' età, dal sesso, dalla costituzione o temperamento fisico, dal carattere, dalla professione, dalle abitudini, dalla posizione sociale e da molte altre circostanze della vita dell' individuo stesso a cui si consiglia-

no; laonde non si dovrà stabilire un reggime, senza prendere prima in seria considerazione quanto abbiamo ora accennato. Tuttavia si potrà giovarsi delle istruzioni che diamo qui in seguito, come quelle che riguardano ogni individuo a cui stia a cuore la propria salute.

4. *Scelta dell' abitazione.* — La prima cura da aversi nella scelta di una abitazione vuol esser quella di accertarsi che non sia fabbricata di recente, nè dipinta internamente da poco tempo, massime in inverno, giacchè molte e gravi malattie provengono dall' umidità. Altre funeste conseguenze si hanno quando si abita in luoghi dove l' atmosfera sia corrotta dalle emanazioni morbose di stagni, paludi, fogne, letamai, macelli, spedali, cimiterii, ec.; laonde sarà assai vantaggioso l' abitare in case situate in luoghi sani, ariosi, lontani da ogni infezione, e procurare che le camere siano ventilate, acciò l' aria vi si rinnovelli continuamente. Un prolungato soggiorno in un' atmosfera non rinnovata può esser causa di seri accidenti. Le case fabbricate da qualche anno e le cui finestre guardino a mezzogiorno, saranno sempre da preferirsi.

5. *Della disinfettazione.* — Volendo procedere alla disinfettazione di locali dove siano morte persone o animali di malattie epidemiche e contagiose, si comincerà dallo spazzare il pavimento, le pareti ed il soffitto, per toglier via i ragnateli ed ogni immondizia; indi si dovrà lavare tutto con molt' acqua, avendo cura che durante questa operazione rimangano aperti gli usci e le finestre, a fine di render libera la circolazione dell' aria. Ciò fatto si procederà alle fumigazioni col metodo seguente: si porti in mezzo alla sala un braciere pieno di carboni accesi, e vi si ponga sopra una pignatta piena per metà di cenere, sulla quale si collocherà un pignattino con entrovi quattro once di sale comune un pochetto umido; si versino allora sul detto sale tre once d'acido solforico, ma si avverta che prima d' intraprendere questa seconda operazione si dovranno chiudere gli usci, le finestre ed ogni varco per dove potesse entrare aria. La persona che opererà le fumigazioni si ritirerà subitamente per non inspirare il vapore che si svilupperà in gran copia dalle dette materie, e che non tarderà a riempiere la sala. Tuttavia questo vapore si anderà dissipando a poco a poco, ed allora si potrà riaprire usci e finestre e riabitare il locale.

6. *Fumigazioni dei luoghi abitati.* — Allorchè occorre di fare delle fumigazioni in luoghi abitati, per esempio presso il letto d' un ammalato, senza dare incomodo al sofferente nè agli astanti, bisogna prima di tutto chiudere gli usci e le finestre, e poi versare entro un recipiente di vetro o di porcellana uno o due cucchiaini d'acido solforico concentrato, sul quale si verserà a poco a poco una quantità eguale di salnitro raffinato in polvere, dimenando nello stesso tempo il miscuglio con una verghetta di vetro. I vapori continueranno ad innalzarsi o spandersi per la stanza per circa un' ora: cessati che siano, si riapriranno le finestre e gli usci a fine di rinnovar l' aria.

Se non basta una fumigazione per distruggere il puzzo, bisogna rinnovare l'operazione dopo qualche ora. Per una camera larga e lunga 10 piedi, basta adoperare mezz' oncia di acido ed altrettanto salnitro. Quando la sala fosse assai vasta, si devono adoperare due o più vasi, mettendo in ciascuno di essi le dosi che abbiamo accennate, sia d' acido solforico che di salnitro, imperocchè mettendone una maggior dose in un vaso solo, si eleverebbero da esso vapori rossi, che conviene evitare.

7. *Altra maniera di fumigazione.* — Si può anche ottenere una fumigazione, forse preferibile alle due già descritte, operando come segue: si pesti e si mescoli insieme once 3 e denari 8 di sale comune, e denari 16 di manganese; si metta questo miscuglio in un vaso di vetro o di porcellana e vi si aggiunga 4 once d' acqua; indi vi si versi sopra, a poco per volta, 2 once d' acido solforico concentrato. Se il luogo dove si procede alla fumigazione non sia abitato, si potrà versare l' acido tutto in una sol volta sopra il miscuglio.

8. *Modo di garantirsi contro l' umidità.* — Dovendo dormire in una camera il cui pavimento sia stato lavato da poco tempo, e che perciò apparisca tuttavia umido, gioverà

spargere sul pavimento stesso una quantità di segatura di legno non aromatica e bene asciutta, la quale si incorporerà dell' umidità, impedendo così che questa arrechi danno all' individuo. Se l' umidità fosse nei muri, l' operazione per toglierla non è più tanto facile, per cui la miglior cosa da farsi sarebbe di non abitare, e molto meno dormire, in luogo dove si verificasse tale inconveniente.

Per garantirsi dall' umidità della notte bisogna umettarsi il corpo con acqua salata e vestirsi co' propri abiti mentre si è ancora umidi. Questa precauzione può essere assai utile a chi viaggia di notte e a piedi.

9. *Scelta degli alimenti.* — Siccome varie sono le costituzioni o temperamenti de' diversi individui, così non tutti gli alimenti possono convenire egualmente a una persona piuttosto che a un' altra. D' altra parte sono assai vari altresì i princìpi nutritivi delle diverse sostanze alimentari; quindi queste convengono più o meno al nostro reggime, secondo che sono poco o molto nutrienti, eccitanti, toniche, corroboranti, rilassative, e secondo che la nostra costituzione è flemmatica, sanguigna, biliosa, linfatica o nervosa. In fine nella scelta degli alimenti si avrà riguardo anche al clima, all' età, allo stato di magrezza o di obesità del corpo, e al genere di vita a cui siamo obbligati dalle nostre occupazioni giornaliere. Laonde gli alimenti molto nutrienti si confanno alle persone magre ed a coloro che fanno una vita attiva; i corroboranti giovano ai deboli; gli eccitanti si addicono meglio alle persone flemmatiche; al contrario gli alimenti rilassativi sono da preferirsi per le costituzioni sanguigne o nervose. In generale però non dobbiamo alimentarci esclusivamente di sostanze vegetali ovvero animali, ma sibbene procureremo che il nostro sistema di nutrizione sia proporzionatamente commisto, alternando i prodotti commestibili delle piante con quelli degli animali.

Allo scopo di facilitare ad ognuno la scelta degli alimenti più atti alla propria costituzione età o maniera di vivere sedentaria o attiva, diamo classificate nel seguente paragrafo le principali sostanze alimentari, additandone in pari tempo le proprietà speciali.

§ 2. — *Proprietà dietetiche delle sostanze alimentari.*

10. *Sostanze fecolenti.* — La fecola nutrisce completamente e forma la base di tutte le farine nutritive. I vegetabili usati come alimenti e che la contengono, sono: il *grano* o *frumento*, il *grano turco*, l'*orzo*, il *riso*, la *saggina*, l'*avena*, il *salep*, la *tapioca*, il *sagù*, le *patate*, le *castagne*; i legumi, come *fagiuoli*, *piselli*, *fave*, *ceci*, *lenticchie*, ecc.

Del pane, il più necessario degli alimenti, che si compone particolarmente di fecola, è da preferirsi quello di frumento, perchè più leggiero e di facile digestione. Gl' individui grassi e pigri devono mangiarne poco; quelli magri e dati alla vita laboriosa ed attiva potranno farne un uso più abbondante.

I legumi generalmente non si convengono alle persone delicate o che fanno vita sedentaria: verdi e spogliati della loro buccia sono sempre da preferirsi.

11. *Alimenti erbacei.* — La *bietola*, gli *spinaci*, sono alimenti leggieri e di facile digestione quando siano cotti; ma nutriscono poco. La *lattuga*, l'*indivia*, la *cicoria*, il *cardone*, sono erbaggi di cui si può fare maggior uso che dei precedenti.

Il *cavolo* non conviene alle persone irritabili, nè ai convalescenti. Avendo cura di farlo bollire e di gettar via la prima decozione, lo si priverà di quel principio acre che fa provare alle persone sedentarie delle acidità e un gran sviluppo di gas. I *cavoli cappucci* preparati all'uso tedesco (sauer-kraut), hanno virtù nutritizie ed antiscorbutiche, che li rendono preferibili nell' uso comune. I *cavoli fiori* presentano meno inconvenienti degli altri cavoli, e forniscono un alimento dolce e poco nutriente.

Gli *sparagi* riscaldano alcun poco, e qualche volta portano irritazione alle vie orina-

rie; tuttavia questa non sembra arrecare grande impressione al resto del corpo. È alimento assai nutriente, delicato e di facile digestione.

I *carciofi* possiedono delle qualità nutrienti e leggermente toniche; mangiati crudi non si digeriscono se non dagli stomachi deboli.

I *citriuoli* sono poco nutrienti e non si digeriscono se non da chi ha stomaco robusto.

12. *Piante aromatiche* e *condimenti*. — La *carota*, sebbene sia sana e di gusto gradevole, non conviene a tutti gli stomachi, giacchè per alcuni resta indigesta. Per coloro che la digeriscono bene è molto nutriente; tuttavia la collochiamo fra i condimenti, perchè si addice meglio a quest' uso, che come alimento. Il *sedano* cotto è di facilissima digestione; crudo è pesante. L' *aglio*, la *cipolla*, il *porro*, lo *scalogno*, sono anch' esse sostanze da adoperarsi più come condimenti che come cibi, perchè irritano facilmente lo stomaco e sono poco digeribili.

Il *pomidoro* è rinfrescante e astringente; se ne può far uso anche abbondante, specialmente nelle pietanze poco saporite di per sè stesse.

I *capperi*, conservati nell' aceto, sono difficili a digerirsi, e non si devono usare da coloro che soggiacciono a irritazioni intestinali. Lo stesso dicasi pei *peperoni*.

Le piante veramente aromatiche, come il *prezzemolo*, la *salvia*, la *maggiorana*, il *rosmarino*, il *pepe*, i *garofani*, la *cannella*, ecc., vanno adoperate esclusivamente come condimenti.

La *senape*, stemperata coll'aceto, è un condimento che sveglia l' appetito, e facilita la digestione delle sostanze troppo grasse.

Il *sale marino*, il più antico dei condimenti, comunica alle vivande un sapore che le rende più gradevoli e meglio digeribili.

Il sueco del *limone* è rinfrescante ed è un condimento preferibile all' aceto ed all' agresto.

13. *Dei funghi*. — I *funghi* offrono un alimento caldo che viene sopportato soltanto dagli stomachi robusti. La qualità nociva e velenosa che trovasi in molte specie di funghi, fa sì che se ne debba far uso con moderazione, ed anche astenersene. Tuttavia, quando si vogliono mangiar funghi, si procuri che siano colti di recente, che non abbiano odore nè sapore spiacevoli, infine che non siano stati tenuti qualche tempo in acqua acidulata; nè siano conditi col succo di limone.

Il *tartufo*, che è una specie di fungo sotterraneo, riscalda, dà poca nutrizione ed è difficile a digerirsi. Se ne faccia uso assai limitato e di preferenza si adoperi come condimento.

14. *Delle frutta*. — Mature le frutta sono nutrienti, e lo sono più o meno a seconda della proporzione della loro parte mucilagginosa o gelatinosa, della loro parte zuccherina e della loro polpa: le meno nutritive sono le *ciliege*, le *pesche*, le *arancie*, i *ribes*, i *lamponi*, le *fragole*; questi frutti sono rinfrescanti e convengono alle persone sanguigne, biliose o nervose. Più nutritivo sono le *susine*, le *albicocche*, le *mele*, certe *pere*, il *popone*, l' *uva*, i *fichi*, i *datteri*, ecc. La maggior parte dei frutti è refrigerante: in generale i meno nutrienti sono i più rinfrescanti; e i più nutrienti, salvo qualche eccezione ed alcune particolarità di stomachi, sono i più facili a digerirsi. I fichi secchi nutriscono meglio ed ingrassano.

Le *Mandorle dolci* sono rinfrescanti, ma caricano lo stomaco. Le *noci* e le *nocciuole* sono indigeste per gli stomachi deboli. I *pistacchi* devono adoperarsi soltanto per aromatizzare i piatti dolci: mangiati soli riescono indigesti e molto calorosi.

15. *Della carne*. — Fra tutte le carni, quella che racchiude in sè maggior copia di principii nutritivi è senza dubbio quella di manzo. Perchè essa sia di buona qualità dev'essere d'un rosso chiaro, non sanguinolenta, contenere poco grasso, di odore non spiacevole e infine precedere da bestia sana, nè troppo vecchia nè troppo giovane. La carne di manzo

arrostita è un eccellente corroborante; lessata è meno riparatrice. Il *vitello* di tre mesi è un alimento dolce ed assai riparatore; prima di quest'epoca la sua carne è insipida e poco nutriente. La carne di *porco* o *maiale* è sostanziosa, ma pesante per gl'individui avvezzi ad una vita sedentaria: salata ed affumicata, si digerisce meglio. Il porcellino da latte è molto pesante e poco nutriente. La testa ed alcune altre parti del *cinghiale*, sono più digeribili che la carne del porco. L'*agnello* da latte è rilassante e nutrisce poco, ma quando abbia passato il settimo o l'ottavo mese somministra un alimento tenero, tonico e meno caldo che quello del montone. La carne del *montone* e del *castrato* è alimento assai sano, riparatore e meno stimolante che quella del manzo: si digerisce meglio del vitello. La selvaggina, come *lepre*, *daino*, *capriuolo*, ecc., è alimento in generale assai nutriente, ma molto caldo, perciò non si conviene alle persone facilmente irritabili.

16. *Volatili.* — La *gallina*, il *gallo*, il *capone*, quando siano giovani e grassi, sono un cibo delicato, sostanzioso e facile a digerirsi. Il *tacchino* o pollo d'India giovane e ben nutrito, ha la carne tenera e sostanziosa; quella della femmina è ancora più delicata. Il *piccione* giovane è tenero, saporito e di facile digestione. L'*anitra* domestica si mostra un poco pesante per le persone delicate; se poi è vecchia resta di difficile digestione per tutti i ventricoli. La carne dell'anitra selvatica è più saporita, più eccitante e meglio digeribile. L'*oca* ha la carne che non si addice agli stomachi delicati. Il *fagiano*, la *beccaccia*, il *tordo* ed in generale i piccoli uccelli sono assai saporiti, nutrienti, e riscaldanti.

17. *Pesci.* — Questi animali acquatici danno una carne meno nutriente che quella degli animali già descritti, ed in generale alcun che riscaldante. Fra i pesci che forniscono un alimento meno stimolante, leggiero e poco riparatore, si contano: l'*argentino*, il *barbio*, il *ghiozzo*, il *nasello*. Quelli che ci danno un alimento stimolante, sano e più riparatore, sono: l'*acciuga*, la *boca*, il *pesce cappone*, il *carpio*, la *cheppia*, il *dentice*, l'*eperlano*, il *luccio*, il *merluzzo fresco*, il *muggine*, l'*ombrina*, l'*orata*, il *persico*, la *razza*, il *rambo*, il *salamone*, la *sardella*, il *sarago*, lo *sgombro*, la *soglia*, lo *storione*, la *tinca*, la *trotta*. Fra i pesci indigesti o pesanti si hanno: l'*aguglia*, l'*anguilla*, la *balena*, il *boldrò*, il *calamaio*, il *delfino*, il *gambero*, la *lampreda*, il *merluzzo salato*, l'*occhiata*, il *pesce spada*, il *tonno*, la *torpedine*, ecc.

La *rana*, animale anfibio che ci fornisce un alimento di magro come i pesci, è sana e di gusto gradevole. Se ne può ritrarre un brodo assai rinfrescante.

La *testuggine* di terra o di mare è alquanto pesante; ma dà un brodo nutriente e rinfrescativo.

18. *Molluschi.* — L'*ostrica* è alimento corroborante e di facile digestione; ma non se ne devono mangiar troppo. Lo stesso si dica in generale degli altri molluschi, come l'*arsella*, il *dattero* di mare, ecc., eccettuata la *chiocciola*, la quale è pesante ed indigesta; per cui anche gli stomachi robusti ne faranno poco uso.

19. *Delle uova e del latte.* — Le migliori *uova* sono quelle di gallina; quando sono fresche danno un alimento altrettanto dolce quanto nutriente, assai vantaggioso nella maggior parte delle irritazioni croniche. Le uova dure, ossia quelle a cui sia stata coagulata la chiara o albume per mezzo del calore, non convengono che ai ventricoli robusti. Le uova dei pesci hanno molta analogia con quelle degli uccelli; molto però sembrano mancare della parte albuminosa.

Il *latte* può essere più o meno nutritivo, più o meno facile a digerirsi a seconda degli animali che lo hanno fornito; quelli di vacca o di capra sono i più nutrienti; quello di asina è più leggiero e conviene alle persone malaticce o di stomaco debole. In generale il latte si addice alle costituzioni sanguigne e nervose, ed è contrario ai ragazzi linfatici e agli adulti biliosi. Il siero dà una bibita rinfrescante. Quagliato o rappreso, il latte è rinfrescante e rilassativo; ma non conviene ai biliosi, ai vecchi ed a coloro che hanno i visceri facilmente irritabili.

20. *Salumi.* — Fra i tanti salami che si preparano, specialmente in Italia, il *prosciutto*, o in generale le carni di porco preparate con più semplicità sono senza dubbio da preferirsi fra i salumi: dopo vengono quelli preparati con maggior quantità di droghe, come il *salame*, la *mortadella*, la *coppa*, ecc.

Fra i pesci salati si darà sempre la preferenza alle *acciughe;* non ostante è meglio adoperarle come condimento. Le *aringhe* salate irritano moltissimo e disseccano le membrane mucose; quindi voglion essere adoperate con riserva e da chi è dotato di stomaco robusto. Il *baccalà* è indigesto. Generalmente parlando le carni ed i pesci salati sono troppo riscaldanti per coloro che conducono una vita sedentaria, o che hanno lo stomaco debole, e convengono meglio alle persone robuste.

21. *Delle bevande.* — L'*acqua,* quando sia di buona qualità, è la più pura e la più essenziale di tutte le bevande; ma presa in soverchia quantità snerva le forze digestive.

I *sughi acquosi* delle frutta, come quelli di ribes, di cedro, d'arancia, di lamponi, ecc., estinguono benissimo la sete, ma sono poco nutrienti. I *sughi zuccherini*, estinguono meno la sete, ma sono più nutritivi.

L'infusione di *thè* favorisce la traspirazione ed eccita l'azione dello stomaco.

Il decotto di *caffè*, o come dicesi comunemente il *caffè nero*, stimola gli organi digerenti, ed è perciò utile dopo il pasto per favorire la digestione; non conviene però alle persone nervose. Il latte unito al caffè ne modera la troppa attività e forma così un alimento, mentre il caffè facilita la digestione del latte.

La *cioccolata* è una bevanda assai nutritiva e facile a digerirsi. Mangiata cruda si conviene meglio alle persone nervose che sono abituate a prendere qualche cosa fra un pasto e l'altro.

I *liquori* fermentati, presi in quantità moderata, sono tonici, stimolanti, danno brio, aiutano ed accelerano la digestione. Al contrario, facendone uso soverchio, arrecano sempre dei disordini e disturbano la stessa digestione.

L'*acquavite* è una bevanda incendiaria pei giovani e per gl' individui di costituzione sanguigno-nervosa, non che per gli abitanti dei paesi caldi. Si hanno molti esempi di gran bevitori d' acquavite morti idropici o per arsura dei visceri.

I *vini spumeggianti*, stimolano lo stomaco, dissetano bene, riscaldano poco e danno molto brio.

I *vini alcoolici amarognoli*, come la malaga, presi in poca quantità, sono tanto più utili, stimolanti, quanto più sono vecchi. Giovano alle persone di stomaco debole e di lenta digestione.

I *vini moscati* convengono poco agli stomachi deboli, le cui digestioni sono lente e imperfette.

I *vini generosi* ben fermentati non dissetano molto, ma sono assai stimolanti ed accelerano la digestione. Questi convengono sul finire del pasto agli stomachi deboli; ma non si consigliano alle persone irritabili e facili a riscaldarsi.

I vini che tardano molto a fermentarsi, e che nel loro stato di perfezione conservano sempre un poco di acerbità, come quelli di Bordò, sono tonici, pochissimo stimolanti o non ubbriacano che a gran dose. Convengono alle persone di stomaco debole ed irritabilissimo.

I *vini bianchi* leggieri estinguono ben la sete, passano facilmente per orina, e presi in molta quantità sono causa di ubbriachezza passeggiera.

Per coloro che hanno bisogno di ber molto e a'quali la digestione non ha bisogno d'essere stimolata, sarà utile annacquare il vino e renderlo così leggerissimo. D' ordinario i vini annacquati convengono meglio durante i pasti, mentre che i puri giovano più prendendoli prima o dopo d'aver mangiato.

La *birra* disseta bene, nutrisce, ed eccita leggermente gli organi digerenti e la so-

crezione dell'orina. Essa è da preferirsi per le persone deboli e gracili, la cui digestione ha bisogno d'essere stimolata.

Il *sidro* disseta pur bene, ma nutre meno della birra ed ubriaca più facilmente; se acquista una viva acidità, cagiona dei violenti dolori colici.

§ 3. — *Consigli igienici.*

22. *Sulla eccessiva magrezza.*— Quando si è troppi magri, il modo più acconcio per ingrassare consiste nell'adottare un reggime alimentare conveniente. Quindi a colazione si preferirà le minestre di patate, la carne di manzu o di vitello arrostita, le vivande di riso, i maccheroni, i pasticci, le creme, i frutti cotti. Si mangerà molta uva ben matura, gettandone via le bucce: in generale si eviteranno tutti gli acidi, e fra le bevande si darà la preferenza alla birra. Tutto ciò riguardo agli alimenti. Fa d'uopo inoltre respirare l'aria pura, tener l'animo in calma, far brevi passeggiate, dormire bastantemente, portare abiti comodi e adattati alla stagione.

23. *Sull'obesità.* — Le persone eccessivamente grasse, possono talvolta rimediare a questo incomodo col far uso di alimenti poco sostanziosi; preferire la carne lessa e le bevande acidulate, per esempio il vino bianco un po' acido allungato coll'acqua, escludendo in ogni caso la birra. Sarà altresì vantaggioso il diminuire a poco a poco la quantità degli alimenti ed il sonno, ed accrescere al contrario l'attività del corpo, sia con esercizii ginnastici, equitazione, passeggiate, moto od occupazioni assidue.

24. *Sulla digestione.* — Non basta che gli alimenti siano scelti a seconda della nostra costituzione; fa d'uopo che siano ancora ben preparati e cucinati convenientemente. Non si deve mangiare nè troppo, nè con prestezza. La maggior parte delle sostanze hanno bisogno d'esser ben masticate. A ben triturare gli alimenti occorrono buoni denti; si abbia dunque cura di conservarsi questi utensili preziosi che, oltre all'ornamento della bocca, concorrono ad una bella e libera pronuncia. Un poco di moto dopo aver mangiato agevola molto la digestione; al contrario riesce nocivo il mettersi a tavolino ed occupar la mente subito dopo aver pranzato. Gli uomini di studio, sì disposti all'inappetenza, faranno bene a fare una passeggiata all'aria libera prima di pranzare. Il difetto di esercizio muscolare scema l'appetito, laddove si mangia più e si digerisce meglio in ragione del maggior moto che si fa. Riguardo al numero dei pasti che si devono fare nel corso di 24 ore, non si saprebbe dare consigli precisi; imperocchè i diversi stomachi hanno esigenze diverse, quantunque l'abitudine vi influisca molto. Diremo pertanto con un filosofo: « Si mangi per vivere, e non si vive per mangiare. »

25. *Sulla respirazione.* — La purezza dell'aria congiunta alla serenità del cielo è la circostanza più favorevole alla nostra libera respirazione. In secondo luogo vien la temperatura a grado di calore dell'atmosfera: il caldo eccessivo rende l'aria troppo rarefatta ed in conseguenza la nostra respirazione affannosa; il freddo troppo intenso è fatale alle due estremità della vita, vogliam dire ai vecchi ed ai bambini, mentre favorisce la respirazione e l'attività digestiva negli adulti e nei ragazzi di una certa età. Il clima temperato di primavera, che fra noi fa ascendere il termometro dai 10 ai 20 gradi centigradi sopra lo zero, è quello che in generale meglio si conviene a tutte le età. Il rinnovellamento dell'aria è di somma necessità soprattutto nelle sale dove sono assembrate molte persone. I fiori alterano l'aria oon altrimenti che le esalazioni fetenti; quindi non se ne dovranno tenere in luoghi chiusi, massime nella camera da letto. Il fuoco consuma l'ossigeno contenuto nell'aria, la quale perciò non è più atta alla nostra respirazione; i corpi in combustione dove non vi è rinnovellamento d'aria, sono causa di fatali accidenti. Non sono rari i casi di persone morte asfissiate per essersi chiuse imprudentemente in una camera dove erano dei fiori o del fuoco. Termineremo le nostre osservazioni sulla respirazione coll'avvertire che

I vestimenti troppo serrati alla cintola sono puro un ostacolo alla libera azione dei nostri polmoni; per cui è nociva quanto sciocca la moda invalsa di comparire più snelli di quello che ci ha fatti natura.

26. *Sulla secrezione cutanea, o traspirazione della pelle.* — Il freddo umido, le correnti d'aria ed il repentino passaggio del caldo al freddo sono tutte condizioni sfavorevoli alla traspirazione della pelle, o come si voglia dire al corpo che suda; imperocchè cagionano affezioni catarrali e qualche volta il rachitismo. La pulitezza del corpo è il miglior mezzo di render libera la traspirazione; laonde i lavacri parziali, fatti almeno una volta al giorno, ed i bagni generali tiepidi praticati ad intervalli varranno possentemente ad un tal fine. Gli abiti di cui ci dobbiamo coprire, influendo molto sulla secrezione cutanea, non devono esser scelti a caso o secondo i capricci della moda; ma si preferiranno in estate gli abiti di lino o di canape; nel verno quelli di lana o di seta. Coloro che soggiacciono ad affezioni catarrali, reumatiche o gottose, avranno cura di evitare l'uso delle camicie di pannolino e di usare invece quelle di cotone, materia sana e capace di conservar meglio il calore. In generale l'uso della flanella sopra la pelle quando non vi sia un forte motivo, come per gl'individui deboli e linfatici, è piuttosto di danno, perchè rende il corpo più accessibile alle cause morbose.

27. *Sulla secrezione orinaria.*— Per evitare molti incomodi e malattie comuni a coloro che non si tengono regolati nel modo di bere e nelle qualità delle bevande, diamo i seguenti consigli, che non possono mancar di giovare a chi li metta in pratica. Non si beva che quando si ha sete, e si cessi di bere quando ci sentiamo soddisfatti. È bene di bere durante il pasto, e non soltanto dopo, come praticano alcuni; ma si eviterà di imitare tanti altri, i quali non sanno inghiottire due bocconi senza bere, il che non serve che a sopraccaricare lo stomaco di materie poco nutritive. L'eccessivo abuso di vino o di bevande spiritose arreca quasi sempre irritazione delle vie orinarie. Quando si prova una spiacevole sensazione nell'orinare, riesce vantaggioso il diminuire la tonicità e quantità delle bevande: l'uso dell'acqua pura in simili circostanze basterà a far scomparire quest'incomodo. Non è bene contrarre l'abitudine di orinare ad ogni momento; ma soprattutto ci guarderemo dal ritenere l'orina sino a che non siamo vivamente pressati dal bisogno di emetterla, imperocchè il resistere o mostrarsi sordi all'invito naturale, può esser causa di funeste conseguenze.

28. *Sulla conservazione dei denti.* — Ecco il meglio da farsi per conservare questo bell'ornamento della bocca. Non si mangi nè si beva troppo caldo o troppo freddo; questi estremi sono d'immenso danno ai denti, specialmente alternando in un sol pasto i cibi o bevande caldissimi con quelli gelati. Si ripuliscano ogni mattina con acqua od uno spazzolino molle, onde non nuocere alle gingive; e si sia cauti nel far uso di polveri dentifricie, le quali imbiancano lo smalto, è vero, ma sempre a danno della sua solidità. In fine non si mastichino corpi troppo duri, non si schiaccino le noci coi denti, e non si faccia abuso della pipa, dei liquori spiritosi e dei condimenti acri.

29. *Sulla capigliatura.* — Per conservarci una bella capigliatura è necessario prima di tutto di mantenerci in buona salute. Importa poi tener la testa pulita, facendo uso giornaliero del pettine e della spazzola, per ravviare i capelli e liberarli dalla forfora od altra immondizia che si forma sul capo a causa della polvere, dell'unto ed anche della traspirazione del capo stesso. Di quando in quando si farà uso di una pomata leggermente aromatizzata, o anche di strutto vergine semplicemente. È savia precauzione, massime per le donne le quali hanno l'uso di tener la capigliatura legata, quella di cambiar più volte nel decorso dell'anno il posto della divisa; con ciò si eviterà che i capelli si diradino, come avviene facilmente nel luogo dove si suole far la divisa per un tempo assai prolungato. Non bisogna abituarci a tenere la testa coperta quando siamo in casa, giacchè l'eccessivo calore della testa è appunto la causa principale della caduta dei capelli. Quando, dopo una con-

valescenza, i capelli minacciano di cadere in massa, sarà savia cosa il farli radere completamente col rasoio, a fine di lasciarli ricrescere più forti: si avrà cura però di non tagliare i capelli nè subito dopo aver mangiato, nè durante un freddo intenso.

30. *Sulla conservazione dei sensi.* — Tutte le sensazioni che proviamo ci sono trasmesse dai cinque sensi di cui ci ha forniti il Creatore: la *vista*, l'*udito*, l'*odorato*, il *tatto*, il *gusto*. Ognuno comprende di quanta necessità ci siamo questi organi del nostro sentimento, e perciò non saranno superflui i pochi consigli che diamo qui appresso pel miglior uso e per la conservazione di simili tesori.

1.° *Della vista.* — Il passaggio repentino dall'oscurità alla luce troppo viva; il fissare lungamente un corpo luminoso; l'abuso dei liquori; l'esporsi ai turbini di polvere, sono cause d'infiammazione agli occhi e d'indebolimento alla vista. Sono pure di danno a questo organo le occupazioni assidue in lavori troppo minuti, la lettura prolungata di libri stampati con caratteri piccolissimi, specialmente quando forziamo la vista a renderci il suo ufficio in luoghi non ben rischiarati. Dovendo lavorare, scrivere o leggere al lume d'una lucerna, sarà savia precauzione il far uso di un paralume verde o turchino. Si eviti di stropicciarsi gli occhi rozzamente colle mani o con qualche tessuto specialmente di lana. Si abbia l'avvertenza di non rimanere troppo tempo al buio, nè ai raggi cocenti del sole. Anche i vapori delle orine e degli escrementi d'animali sono nocivi alla vista. Finalmente raccomandiamo la cura di lavarsi gli occhi tutte le mattine con acqua fresca.

2.° *Dell'udito.* — I colpi troppo intensi, le forti detonazioni, possono indurre tristi effetti sull'organismo dell'udito: nei cannonieri ed in coloro che assistono all'esplosione delle mine si verifica spesso la rottura della membrana del timpano. Quando, nell'esercizio del nuoto, ci accade di tuffarci nell'acqua, è prudenza l'essersi messo nelle orecchie un poco di cotone. La prolungata dimora in luogo dove si faccia molto rumore, come negli arsenali, nelle officine, presso la bottega di un calderaio, ecc. rende l'udito ottuso e insensibile ai piccoli rumori. Anche l'umidità è cagione di malattia all'organo dell'udito.

3.° *Dell'odorato.* — Si abbia sempre presente, che se l'odorato si perfeziona, come tutti gli altri sensi, coll'esercizio, non tarda a divenire ottuso coll'abusarne. Per conservare questo senso, si fuggono gli odori forti e penetranti, i quali irritano e distruggono a poco a poco la sensibilità dell'organismo. L'uso del tabacco, l'abuso dei profumi, sono sempre dannosi all'odorato, imperocchè lo privano della sua sensibilità.

4.° *Del tatto.* — La squisitezza del tatto sta in rapporto colla finezza della pelle, quindi se ci manterremo questa nella sua naturale sensibilità, anche il tatto si conserverà perfetto. La pulizia, gli abiti delicati, sono i migliori mezzi di cura per la pelle. Il continuo contratto con corpi rustici incalliscano le mani, che sono il principale organo del tatto, e le rendono poco sensibili a quest'ufficio.

5.° *Del gusto.* — La lingua ed il palato sono gli organi principali del gusto. Per conservarci in buona condizione questo senso, fa d'uopo prima di tutto di non abituarlo ai sapori troppo forti, i quali ci muovono il desiderio di altri più forti ancora e finiscono per renderci insensibili ai sapori delicati. Al contrario le sostanze leggermente sapide destano il gusto nell'atto in cui si mangiano e ci mantengono questo organo sensibile anche agli alimenti più insipidi. La pulizia dei denti è un secondo mezzo per mantenerci inalterato il gusto. Si lasci ai marinari, ai detenuti, agli asmatici, ai scorbutici o scrofolosi l'uso di masticare il tabacco.

31. *Osservazioni sui bagni.* — L'immergersi in un bagno subito dopo aver mangiato è cosa dannosissima; come pure è pericoloso l'entrare in un bagno troppo caldo, perchè con ciò si provocano copiosi sudori, agitazioni, vertigini e qualche volta ben anche l'apoplessia: è regola generale che l'acqua dev'essere ad un grado di temperatura al disotto del calore proprio al nostro corpo, il quale d'ordinario non passa i 37 gradi. Nell'estate sono da preferirsi i bagni freddi. Questi dissipano i reumatismi, accelerano il moto del sangue

e degli umori, rendono più libera la traspirazione e agevolano le secrezioni. L'ora più acconcia per prendere dei bagni è la mattina a digiuno, o poco prima del desinare: si eviti però di entrare in un bagno freddo mentre il corpo riscaldato è in sudore. Le donne poi si asterranno dal prendere bagni, anche parziali, nei giorni che precedono di poco le loro mestruazioni, o quando queste sono comparse.

32. *Consigli e massime generali.* — La calma dell'anima è la condizione che più d'ogni altra influisce sulla salute del corpo; e questa calma, o tranquillità la possiamo ottenere col retto operare. La ragione sia sempre guida alle nostre azioni, e mai ci trasporti la passione nei suoi eccessi; e questo diciamo per la parte morale. In quanto alla parte materiale o fisica, raccomandiamo prima d'ogni cosa la pulizia del corpo, degli abiti (vedi num. 26), la scelta degli alimenti (vedi num. 9), e la loro conveniente preparazione (vedi num. 24). L'esercizio, il moto giovano allo sviluppo del nostro corpo e fortificano la nostra costituzione. Giova finalmente l'abituarci per tempo alle fatiche, ai disagi, alle intemperie ed ai capricci delle stagioni, affinchè, quando non possiamo sottrarci alle loro azioni ce ne provenga il minore male possibile, se pure non siamo abbastanza forti da resistere alla loro influenza.

II. Il medico di se stesso.

33. *Avvertimento.* — Nell'accennare le varie specie di malattie ed affezioni morbose che più comunemente ci affliggono, e nell'additare in pari tempo i mezzi più atti ad ottenerne la guarigione, non intendiamo di fare d'ogni individuo un medico, come per avventura potrebbe far supporre il titolo che porta in fronte questo capitolo; ma sibbene vogliamo render facile al popolo ed ai capi di famiglia specialmente, la cura di quei mali che, per la loro non pericolosa natura, non richieggono a tutto rigore l'assistenza del medico; mentre ci affrettiamo di avvertire gli stessi popolani e padri di famiglia per i quali scriviamo questo libro, che quando una malattia qualunque non presenta un carattere troppo semplice, ovvero dà dei sintomi allarmanti, è savia cosa ricorrere tosto, senza frapporre il più breve indugio, al sussidio di un bravo medico, e non fidarsi troppo nella propria esperienza, nè molto meno nei farmachi di ciarlatani o di donnicciuole.

§ 1. — *Malattie degli artigiani.*

34. *Tessitori, sarti, calzolai.* — Questi artigiani, e in generale quelli che conducono una vita sedentaria, sono ordinariamente affetti di debolezza, e vanno soggetti a idropisia, scorbuto, paralisie e ad attacchi nervosi. È dunque necessario ch'essi mutino spesso positura, che passeggino nelle ore di libertà all'aria aperta e facciano uso di alimenti sostanziosi e di buon vino, ma in dose moderata. Gioverà ad essi l'uso di sughi, infusioni o decotti di erbe amare, le quali hanno la proprietà di rimettere in vigore tanto le parti solide come le liquide del loro organismo. Ma prima di tutto debbono astenersi da' liquori troppo spiritosi, dagli alimenti di difficile digestione e da qualunque stravizio.

35. *Chimici, distillatori, fonditori, vetrai.* — Gli operai esposti all'azione del fuoco, provano a un tempo gli affetti del calore e le esalazioni nocive; sono spesso travagliati da reumatismi, da affezioni polmonari e soprattutto da tosse, asma e consunzione. Per prevenire tali malattie è necessario che le officine siano disposte in modo che l'aria vi si possa facilmente rinnovare, acciò il fumo e le esalazioni non abbiano a rimanervi molto tempo. Inoltre gli operai non devono eccedere nelle fatiche, nè ricevere a un tratto l'impressione dell'aria fresca esterna; ma quando sortono dall'officina devono aver cura di coprirsi bene, massime se sono molto riscaldati dal lavoro.

36. *Fornai, mugnai, scarpellini, scultori.* — I fornai ed i mugnai vanno soggetti ai medesimi incomodi de'chimici, distillatori ecc., a motivo del calore a cui si espongono. Di più, il dover continuamente inspirare della farina li assoggetta più facilmente all'asma. Laonde è da raccomandarsi ad essi ed agli scultori, scarpellini e simili artieri, che sogliono inspirare una polvere sottilissima, di coprirsi il capo con un pannolino, a fino d'impedire l'affluenza della farina o di altra polvere nei polmoni. Gioverà ancora il lavarsi di frequente le palpebre con acqua fresca, se si vogliono preservare dalle ottalmie e dalla perdita della vista.

37. *Calderai, ed altri artefici che lavorano il rame.* — Quelli che, per l'arte loro, sono costretti a lavorare il rame, ne ispirano il vapore e le minime particelle, ciò che li espone ad essere attaccati da malattie di petto, dall'asma, tosse e simili malanni, per prevenire i quali devono procurare di lasciar libera la circolazione dell'aria nelle loro officine, e di soggiornare in queste il meno tempo possibile; quanto appena richiede il loro lavoro.

38. *Conciatori, macellai, pescivendoli, anatomisti.* — Questi, ed in generale coloro che lavorano sostanze animali, sono più o meno esposti a'miasmi putridi che esalano da simili materie, ed alle malattie che inevitabilmente ne derivano. A prevenire per quanto è possibile simili accidenti, giova il fare frequenti fumigazioni (vedi num. 5, 6 o 7), per allontanare i germi di corruzione che esistono nell'aria, la quale deve anche essere rinnovata spesso.

39. *Votacessi* o *bottinai.* — Costoro vanno soggetti ad un'asfissia che è loro particolare. Gli è quindi prudente cosa quella di assicurarsi, prima di scendere nel bottino o fogna, se l'aria vi sia respirabile; il che si potrà verificare calandovi una candela accesa; chè se questa si spegne immediatamente, è sicuro indizio del pericolo che incontrerebbe chi imprudentemente vi scendesse. Se poi, malgrado tale precauzione un votacessi venisse colto da asfissia, si dovrà tosto ricorrere ai mezzi curativi che prescriviamo all'articolo ASFISSIA (vedi num. 62.).

40. *Tintori, pittori, e doratori.* — Questi artisti, non che tutti coloro che fanno uso di vernici e mordenti, sono esposti a coliche dette saturnine, a cagione dei vapori emanati dalle varie materie di cui si servono per l'arte loro, e che essi inspirano facilmente. Se si vogliono prevenire questi malanni, occorre lasciar libero corso all'aria nei locali dove si esercitano simili arti, e procurare inoltre di non farvi troppo prolungato soggiorno. Le coliche de'pittori si guariscono con una pozione composta di 4 denari di rabarbaro, ed altrettanta magnesia purissima, presa tre volte al giorno.

41. *Birrai* e *vinai.* — L'acido carbonico che si sprigiona dalla birra e dal vino in fermentazione può esser cagione a questa gente di asfissia. Il miglior mezzo per schivare un sì gran male, è quello di tener aperte frequentemente le porte e le finestre de'luoghi dove si conservano tali liquidi, a fine di stabilirvi una corrente d'aria che spazzi via il vapore che si sviluppa dalle materie fermentanti. Si rimedia all'ebbrezza che cagionano le esalazioni dei vini e dei liquori, pigliando aria e facendo uso d'una leggiera infusione di caffè.

42. *Fabbricatori d'amido.* — Dalla farina macerata nell'acqua, di cui si fa uso per la fabbricazione dell'amido, emana un vapore acre che travaglia gli organi della respirazione agli individui che si dedicano a questo mestiere, e che può ben anche indurre oppressioni violentissime. Per ovviare a questi inconvenienti è saggia cosa di lavorare in luoghi molto spaziosi, di mantenervi una corrente d'aria, e di munirsi il collo d'una specie d'imbuto di cartone la cui parte più larga sia volta in su, onde sviare il vapore che si dirige verso le vie della respirazione. A fine di neutralizzare il vapore acido dell'amido, gioverà pure di far sviluppare dell'ammoniaca; e qualora durante il lavoro questi operai venissero colti da tosse o da oppressione, facciano uso di bevande mucilagginose ed oleose.

43. *Fornaciai e gessaioli.* — Questa gente, soggetta a respirare un vapore impregnato di calce, acido carbonico, o gesso, il che è assai pernicioso, è spesso attaccata da

asma, da tremori e da tisichezza. Per preservarsi da sì tristi effetti torna utile di prendere aria libera più di frequente che sia possibile, avvertendo però di non esporsi al fresco mentre si è riscaldati dal fuoco delle fornaci.

44. *Lavandai* e *pescatori*. — Costoro dovendo vivere in un'aria umida, nè potendo fare a meno di tenere spesso le mani, i piedi, e perfino tutto il corpo nell'acqua, vanno soggetti assai di frequente a malattie cutanee, a erisipole, a catarri, a reumatismi, e via discorrendo. Se vogliono dunque evitare questi mali, debbono tenersi ben coperti, stare nell'acqua meno che si può, e possibilmente coi piedi e gli stinchi riparati da stivali, portare indosso un cappotto di tela incerata che ricopra loro la noca, le spalle e la spina dorsale, a fine di non bagnarsi; asciugarsi ben bene dopo il lavoro, avendo cura che non asciughino loro addosso i panni bagnati, e finalmente far uso di vino, tabacco, ed anche di acquavite in dose moderata.

45. *Bagnaiuoli* e *stufaiuoli*. — Siccome queste persone sono esposte di sovente in luoghi caldi, umidi e carichi di vapori mefitici, così cadono talvolta in un'asfissia, di cui possono morire, se non vengano trasportati subito all'aria libera, spruzzati d'acqua fredda e fregati con neve o ghiaccia. Dove simili soccorsi non bastino, bisogna impiegare i mezzi suggeriti da noi nell'articolo ASFISSIA (vedi num. 62).

§ 2. — *Degli avvelenamenti*.

46. *Avvelenamento con arsenico*. — Se dopo poco tempo che il veleno è stato inghiottito non comparisce il vomito, bisogna provocarlo con farmaci emetici. Tre denari di magnesia calcinata sciolta in due boccali d'acqua tiepida, di cui si beve un bicchiere ogni due minuti, potrà servire all'uopo. Se poi il veleno di per sè stesso abbia già cominciato a far vomitare, allora basta fomentare questa evacuazione con dare al malato ogni quarto d'ora un bicchiere d'acqua tiepida, a cui vuolsi aggiungere qualche goccia d'alcali volatile. In generale a questi rimedi si aggiungeranno frequenti clisteri di latte, d'acqua saponata e di gomma arabica, i quali si moltiplicheranno quando i dolori si estendono al ventre. Invece della magnesia si potrà far uso anche di una soluzione di sapone in acqua.

Si riconosce la presenza dell'arsenico in qualunque sostanza, gettandone una piccola porzione sul fuoco, o sopra una pietra rovente; se vi è dell'arsenico, n'esalerà un forte odore d'aglio.

47. *Avvelenamento con sublimato corrosivo*. — Bisogna evacuare, più presto che sia possibile, il veleno, per mezzo d'un vomitatorio diluito in molt'acqua, continuando a far bere acqua tiepida in abbondanza.

Quando vi hanno segni d'infiammazione, e che la febbre si sia già manifestata, è necessario, oltre alle bevande tiepide, di cavar molto sangue al sofferente, e di somministrargli dei lavativi ammollienti, come acqua di malva, di linseme, ecc. Del resto, ciò che si prescrive per l'avvelenamento con arsenico, gioverà anche in questo caso.

48. *Avvelenamento con verderame*. — Questo avvelenamento, che può essere cagionato dai vasi di cucina non bene stagnati, e nei quali siansi lasciate freddare sostanze grasse o acide, si può combatterlo con bibite d'acqua tiepida, in cui si sia stemperata della chiara d'uova.

Anche per questa specie d'avvelenamento, riescono vantaggiose le cure suggerite nei casi precedenti (num. 46, 47).

49. *Avvelenamenti con l'acido nitrico*, e *coll'olio di vetriuolo*. — Contro l'azione dell'acido nitrico, comunemente detto acqua forte, e contro l'olio di vetriuolo gioverà moltissimo l'uso di 3 denari di magnesia calcinata sciolta in un bicchier d'acqua. Nello stesso tempo si appresteranno bevande dolci, mucilagginose, provocando con esse il vomito, a cui si farà succedere l'amministrazione di altri 3 denari di magnesia.

Dopo un avvelenamento prodotto da corrosivi, sono sempre da temere i mali cronici che ne possono conseguire; laonde vuolsi prescrivere al malato il latte d'asina, il brodo di rane, l'acqua d'orzo o di riso.

50. *Avvelenamento coll' estratto di saturno.* — Tale avvelenamento, non che quelli cagionati da altri preparati di piombo, si cureranno nel modo seguente: si comincia dall' amministrare un clistero fatto con una decozione di 6 denari di sena ed altrettanti di polpa di coloquintide, a cui si aggiunge un' oncia di *benedicta laxativa* e un'oncia o due di vino emetico: la forza di questo clistere va proporzionata alla robustezza ed all' età del malato, come anche all' intensità del dolore. Sei o otto ore dopo, si somministra un altro clistere fatto con 6 oncie di olio di noce ed altrettante di vin rosso. Il giorno seguente si prescrive l' emetico; se ne dà sino a 4 grani alle persone molto robuste. Quando il vomitatorio ha operato, si fa prendere al malato 6 denari di triaca con un grano d' oppio, e il terzo giorno si ritorna ai clisteri: da ultimo si purga il malato con qualche drastico.

51. *Avvelenamento colla calce.* — Quando non sia stata spenta in sufficiente quantità d' acqua, la calce può operare violentemente sull' uomo e sugli animali, facendoli ben anche morire, se arriva a cauterizzare le parti su cui venne applicato; e siccome l' umidità le è un incentivo, così essa abbrucia più rapidamente la bocca o la gola alle persone che ne hanno inghiottita.

Gli olii sono i migliori rimedii da usarsi; dopo i quali si ricorre alle bevande rinfrescanti, alle lattate ed a' bagni alquanto freddi.

52. *Avvelenamento con vetro.* — Il vetro pestato produce sul corpo animale i più terribili effetti. Prima di tutto bisogna salassare il malato per arrestarne l' infiammazione; indi gli si deve far mangiare una quantità di cavoli bolliti per servire come d' inviluppo al vetro; poi bisogna ch' egli prenda 2 grani di tartaro stibiato in due bicchieri d' acqua a fine di vomitare; finalmente farà uso di molto latte, di bagni, di clisteri ammollienti; e per compiere la guarigione, sarà bene ch' egli passi al latte d' asino.

53. *Avvelenamento con liquori spiritosi.* — Le persone malandate per l' abuso di liquori forti, debbono ricorrere ai brodi di rane, al latte d' asina, ai bagni o ad ogni altro mezzo lenitivo; in una parola, converrà loro una regola di vivere rinfrescativa, che dovranno osservare per molto e molto tempo, come unico mezzo di guarigione.

54. *Avvelenamento con oppio.* — In caso d' avvelenamento prodotto da oppio o sue preparazioni, si dovrà promuovere il vomito con 3 o 4 grani di tartaro emetico in un bicchier d' acqua, il che si replicherà non succedendo il vomito dopo la prima pozione. Ottenuto questo, si amministrerà un clistere purgativo, e si faranno delle fregagioni sulle gambe e sulle coscie con una spazzola non troppo dura.

55. *Avvelenamento cagionato dai funghi.* — Le persone che hanno mangiato funghi velenosi, provano nausea, voglia di vomitare, conati senza vomito, svenimenti, ansietà, oppressione, sovente ardore con sete, dolore allo stomaco; talvolta vomiti frequenti, evacuazioni di ventre abbondanti, nerastre, sanguinolente, accompagnate da coliche, gonfiezza e tensione dolorosa del ventre. Altre volte, al contrario, vi ha ritenzione di tutte l' evacuazioni, e ritiramento dell' ombelico.

A questi primi sintomi si aggiungono ben presto le vertigini, il peso alla testa, il delirio, l' assopimento, il letargo, granchi dolorosi, convulsioni, freddo alle estremità e debolezza de' polsi. Ordinariamente in due o tre giorni la morte pon fine a tanti tormenti.

Il corso e lo sviluppo de' sintomi presentano qualche differenza, secondo la natura e la quantità dei funghi che si sono mangiati, e secondo la costituzione dell' individuo. Talvolta i sintomi si manifestano poco dopo il pasto; ma per lo più ritardano dieci o dodici ore.

In ogni caso la principale importanza si è l'evacuazione dei funghi. Ecco dunque come si dovrà procedere. Si faccia sciogliere in una libbra e mezzo d' acqua calda, 4 grani di

tartaro emetico con 6 o 8 denari di sale di *Glauber*, e si dia da bere all' ammalato questa soluzione così tiepida, un bicchiere per volta, con maggiore o minor frequenza, secondo i casi, e finchè abbiano luogo l' evacuazioni.

Nei primi momenti basta qualche volta il vomito ad espellere tutti i funghi ed a far cessare ogni sintomo; ma quando s' indugiano i necessarii soccorsi, e i sintomi non siansi manifestati che parecchie ore dopo il pasto, è da supporre che una parte de' funghi malefici sia passata negli intestini: ed in tal caso si deve ricorrere a' purganti ed ai clisteri fatti con cassia, senna e qualche sale neutro, a fine di promuovere evacuazioni pronte e copiose. Gioverà pure, come purgante, un miscuglio di olio di ricino e sciroppo di fiori di pesco, al quale si dovranno aggiungere alcune gocce d' etere alcoolizzato, e somministrarlo a cucchiaiate e più volte.

Dopo queste evacuazioni, che sono d'una necessità indispensabile, si dovrà rimediare a' dolori ed alla irritazione prodotta dal veleno, ricorrendo all' uso delle bibite mucilagginose o addolcitive, unite a corroboranti; e perciò si prescriverà l' acqua di riso gommata, o un' infusione di fiori di sambuco allungata col latte, e aggiuntivi un pochetto d'acqua di fiori d' arancio e di menta, ed un siroppo.

In qualche caso bisognerà ricorrere a' tonici ed alle pozioni canforate; e dove si trovi tensione dolorosa al ventre, converrà far uso de' fomenti mollificativi, e talvolta ancora dei bagni e delle cacciate di sangue.

Ma l' uso di tali rimedii vuol essere determinato dal medico, il quale li modifica secondo le circostanze.

56. *Avvelenamento colle cantaridi.* — Questi insetti, quando vengano inghiottiti, operano sui visceri alla stessa guisa che i veleni irritanti, ed inducono l'infiammazione alle vie orinarie, convulsioni e vomiti. Si può rimediare a questi pericolosi effetti, facendo uso per tempo di bevande mucilagginose, come l' acqua di malva, di linseme, d' orzo, e qualche volta ricorrendo anche al salasso, massime quando lo richieda l' infiammazione.

57. *Morsicatura di vipera.* — Il veleno di questa serpe sta chiuso in certe vescichette ch' essa porta da ambe le parti laterali della testa, e che, venendo compresse per l' azione del mordere, lasciano passare il veleno stesso per un condotto al dente, e da questo, aperto all' estremità, lo insinuano nella ferita prodotta dal morso. Appena si rimane morsicati, bisogna fasciare alquanto stretto il membro offeso, un poco al disopra della ferita, sulla quale si verserà abbondante alcali volatile, onde cauterizzarla. Sarà poi necessario che la persona offesa si ponga in letto per provocare il sudore, al qual fine gioverà l' acqua di fiori di tiglio o di sambuco, a cui si deve aggiungere, ogni due ore, sei od otto gocce d'alcali volatile.

§ 3. — *Cura di varii mali.*

58. *Afte.* — Le afte sono ulcerette superficiali che nascono nella bocca. Il rimedio più proprio a guarirle consiste nell' uso di gargarismi astersivi e alquanto rinforzati con spirito di vino canforato. Quando siano disperse, si rendono questi gargarismi un po' più ammollienti e addolcitivi. Il dottor Boerhaave vuole che si usi poi di qualche purgante che non debiliti, come il rabarbaro.

Swediaur prescrive contro le afte il seguente liquore: Piglia 6 denari di carbonato di soda; 12 denari di tintura alcoolica di mirra; 12 denari d' acqua rossa, e once 2 di mele rosato: mescola il tutto insieme, e imbevutone un piumacciuolo, toccherai con esso le ulcerette, le quali avrai cura dopo di nettare.

59. *Angina.* — Trattandosi d' una lieve angina, prendi un denaro d' allume, ed altrettanta di galla e di pepe, il tutto ben polverizzato. Mescola questi ingredienti con un poco di chiara d' uovo; e due o tre volte al giorno tocca l'ugola colla punta d'uno stecco guernita di un po' di cotone inzuppato in questo rimedio.

60. *Annegati.* — I soccorsi più efficaci da apprestarsi agli annegati, consistono: 1.° In spogliare sollecitamente l'annegato; coprirlo con una coperta di lana; coricarlo sul fianco destro sopra una materassa distesa sul pavimento in vicinanza di un buon fuoco: 2.° fargli delle fregagioni sulle diverse parti del corpo, prima con una semplice flanella, e poi con una flanella inzuppata in qualche liquore spiritoso; riscaldare il suo corpo, e mettergli sullo stomaco e sotto le piante dei piedi un mattone ragionevolmente caldo o involtato in una pezza di pannolino: 3.° versare, potendo, nella bocca dell'annegato, alcune goccie di vino caldo o di acquavite: 4.° procurare d'introdurre dell'aria nei polmoni, e il mezzo migliore per riuscirvi si è quello d'applicare il cannellino d'un soffietto in una narice, comprimendo l'altra con un dito: in mancanza di soffietto si può far uso d'un cannello qualunque, soffiandovi col nostro fiato: 5.° solleticare la superficie interna delle narici e della gola con una piuma, e cercare anche d'irritarla con fumo di tabacco od alcali volatile.

Dal momento che l'annegato comincierà a ricuperare la facoltà d'inghiottire, bisognerà approfittarne per fargli prendere qualche cucchiaio d'acqua di melissa, di vino caldo o d'acqua emetica. Inoltre si devono fare all'annegato alcuni clisteri irritanti. Più volte si è fatto uso con buon esito del seguente: foglie di tabacco secche, mezz'oncia; sale comune, denari 9: si faccia bollire per un quarto d'ora in sufficiente quantità d'acqua, e si coli intanto che si praticano gli altri soccorsi. Finalmente si avrà cura di premere dolcemente e replicatamente colla mano il basso ventre dell'annegato.

Tutti questi soccorsi devon' essere apprestati con perseveranza, imperocchè ordinariamente gli annegati tardano anche parecchie ore a ritornare in vita.

61. *Apoplessia.* — Si sciolgano tosto gli abiti alla persona colpita da apoplessia, e la si collochi sopra una sedia a bracciuoli o sopra un letto, avvertendo però che vi stia col tronco verticale e la testa alquanto all'indietro; indi le si bagnino le tempie con acqua fredda, e gli si tenga sotto il naso dell'ammoniaca o aceto spiritoso (1). Se il medico tarda, e se il viso del malato è acceso e gonfio, si applicheranno tosto delle mignatte alla nuca ed al collo, e senapismi ai piedi (Vedi all'art. BALSAMO ANTIAPOPLETICO, n. 150).

62. *Asfissia.* — Se l'asfissia è cagionata da carboni accesi in luogo chiuso, si esponga tosto l'asfissiato all'aria aperta, si spogli, si adagi sopra un letto, gli si faccia fare un salasso, e gli si somministri acqua con aceto. Intanto si pratichino sul corpo, e specialmente sulla faccia e sul petto, aspersioni d'acqua fredda, e fregagioni con pannolini bagnati in spirito canforato o in altro liquido spiritoso. Di quando in quando si somministrino dei clisteri composti di due terzi d'acqua fredda ed un terzo d'aceto. Sono pure utili i pediluvi in acqua bastantemente calda. Talvolta, dopo simili rimedii è forza ricorrere all'applicazione delle mignatte alle tempie.

L'asfissia cagionata da esalazioni di gas mefitici richiede quasi le medesime cure dell'altra prodotta dal fuoco; solo che qualche volta bisogna procurare d'irritare la membrana pituitaria solleticando con una piuma le narici dell'asfissiato, ovvero tenendogli sotto il naso una boccetta d'alcali volatile. Gioverà anche spingere dell'aria nei polmoni col mezzo da noi indicato all'articolo ANNEGATI (num. 60).

All'asfissia prodotta dal freddo si rimedia coll'immergere il malato in acqua fredda di pozzo, nella quale si versa poi a poco a poco una quantità d'acqua calda, in modo che il bagno, dapprima freddo, diventi tiepidetto, indi tiepido, e finalmente un po'caldo. Questo successivo aumento di calore si deve operare in circa tre quarti d'ora di tempo. Quando il malato possa inghiottire, sarà bene somministrargli qualche dose di bevanda tonica, come acqua di menta o di cannella. Del resto anche in questa sorte d'asfissia possano tornare utili i mezzi curativi prescritti più sopra per gli altri casi.

(1) In questa ed altre circostanze, riesce molto giovevole l'essenza d'aceto, detto ancora *aceto de' sette ladri*, che si fabbrica nella nostra fonderia di S. Maria Novella.

63. *Asma.* — L'inspirazione del gas ossigeno aiutata da qualche rimedio tonico, guarisce perfettamente l'asma. (Veggasi più innanzi, all'articolo Sciroppo contro l'asma, num. 151).

64. *Bile.* — Negli stravasamenti di bile, giova il seguente rimedio: togli un'oncia di radice di celidonia; se è fresca, tagliala in piccoli pezzetti, se è secca riducila in polvere; infondila in mezzo boccale di vino bianco, e bevine due oncie ogni mattina. È ancora utilissimo a' biliosi l'uso della cicoria, del macerone e dell'indivia.

65. *Calli.* — Il miglior rimedio per i calli, e che vale anche a prevenirli, sono le calzature comode e morbide. Tuttavia, se il callo è vecchio vuol essere estirpato, il che si fa col mezzo d'un rasoio o temperino, dopo aver tenuto il piede in molle nell'acqua calda per qualche tempo, affine di rendere l'operazione più facile e senza dolore.

Si può estirpare un callo anche nel seguente modo: dopo che avrai ammollato i tuoi piedi nell'acqua calda, bagna un pezzetto di cartapecora; indi fa nel suo centro un foro della grandezza del callo; pesta alcuni spicchi d'aglio; adatta la cartapecora al callo in modo che questo sporga fuori del foro praticatovi, ed applicavi poi sopra l'aglio pesto. Replica questo rimedio per tre notti, e vedrai aprire il callo per una leggiera suppurazione che non suol durare più di 24 ore.

66. *Colica.* — Le coliche di stomaco si calmano pigliando, nel momento dell'accesso due once d'olio mescolato ad un bicchierino d'aceto. Si fa uso altresì di clisteri composti d'una manata di crusca, altrettanto tossobarbasso e due prese di linsemo, il tutto fatto bollire in 2 libbre di acqua fino a diminuzione d'una terza parte: dopo colato l'infuso vi si devono stemperare due tuorli d'uova.

Le coliche dei bambini lattanti si possono vincere facendo loro pigliare una polvere composta di 28 grani d'iride fiorentina (giggiuolo), 5 grani di croco e 10 grani di seme di finocchio, mischiato tutto insieme e ridotto in polvere. Questa dose si deve somministrare in due volte.

67. *Colpi di sole.* — È necessario il salasso, prima d'ogni cosa, poi si somministreranno bevande acide e rinfrescative, e si applicheranno alla testa pannolini inzuppati d'un miscuglio d'acquavite e di aceto.

68. *Consunzioni e sputi di sangue.* — Per questi mali si suggerisce l'uso della seguente bevanda. Piglia 8 marroni de' più belli, cotti nell'acqua e sgusciati; falli bollire leggermente in un bicchiere di latte, indi passa per staccio, ed avrai così una decozione che farai bollire un'altra volta in un altro bicchier di latte: aggiungi allora un po' di cannella ed un tantino di zucchero; fa spumeggiare il liquore, e bevilo così caldo.

Il sciroppo d'edera terrestre e l'estratto di ginepro sono parimente raccomandati nelle consunzioni.

69. *Contusioni.* — Il seguente rimedio fu adoperato con buon esito in molti casi di contusioni. Piglia una mezza candela di sego, mezzo bicchiere d'aceto fortissimo ed un pugno di sale; fa bollire il tutto insieme, e ungine la parte offesa tre volte al giorno, servendoti di un pannolino, che lascerai poi applicato sulla parte stessa. Questo empiastro dev'essere adoperato più caldo che sia possibile; e se la contusione è ad un piede, sarà necessario di tener la gamba in perfetto riposo almeno per un giorno. In caso di contusioni leggiere basta bagnare la parte con acqua salata ed aceto, e ricoprirla con un pannolino inzuppato nello stesso liquido.

70. *Corpi estranei introdotti in qualche parte del corpo.* — Avviene qualche volta una parte del nostro corpo soffra dolore e corra pericolo per l'introduzione di qualche corpo straniero.

Per la bocca si possono introdurre insetti insieme coll'aria inspirata; possono fermarsi nell'esofago parti di cibi, o piccole schegge d'ossi, da che risulterebbe un'immediata infiammazione del condotto stesso. In simili casi si dovrà promuovere il vomito, sia solleti-

cando l' ugola con una piuma intrisa d' olio, sia bevendo una pozione d' acqua emetizzata.

Se il corpo estraneo sia nelle narici si promuoverà lo starnuto; il che spesso vale ad estrarnelo; altrimenti si dovrà ricorrere al chirurgo, il quale opera con più sicurtà, giovandosi de' ferri dell' arte e dell' esperienza.

Quando entra qualcosa in un' occhio, conviene sollevar la palpebra, far girare in verso opposto il globo dell' occhio, affine di scoprire il corpo estraneo, e, vedutolo, estrarlo col mezzo di un pezzetto di carta rotolata strettamente, o colla piega sottile di un pannolino. Se il corpo è metallico si può cavarlo dall' occhio avvicinandogli una calamita.

Nel caso che si introduca qualche corpo estraneo nell' orecchio, bisogna schizzettarlo con olio d' oliva ed aiutarsi, per estrarlo, con uno stuzzicatoio.

Allorchè ci pungiamo e che resta nella ferita il corpo che l' ha prodotta, come spina, punta d' ago, scheggia di legno, ecc., dal che consegue sempre un' infiammazione, devesi sollecitare la suppurazione, mantenendo la parte umida e calda col mezzo di empiastro composto di semi di lino o di mollica di pane cotta nel latte.

71. *Costipazione.* — I lavativi ed i purganti sono i migliori rimedii contro le costipazioni del ventre. Si consiglia ancora il seguente elettuario: piglia un' oncia di copparosa verde, e mettila innanzi al fuoco finchè diventi bianca; riducila in polvere; aggiungi un'oncia di polvere di scialappa, ed altrettanto così di sena come di cremore di tartaro; mischiavi insieme mezz' oncia di zenzero, 12 gocce d' olio essenziale di garofani, e siroppo di melarance quanto basta per dare al miscuglio una conveniente consistenza.

Ai bambini se ne somministra tanto quanto è grosso un pisello, alla mattina a digiuno, continuando sino a che si sia ottenuta la guarigione.

72. *Crepature della cute.*—Queste crepature; che avvengono specialmente alle mani, si possono far disparire mantenendo calde le mani stesse, e facendovi sopra delle unzioni con olio d' uliva, con burro, o con midollo di bove. Le crepature al capezzolo, a cui vanno soggette talvolta le donne che allattano, si curano con abluzioni ammollienti ripetute più volte, coll' ungere la parte stessa, come abbiamo indicato più sopra per le mani.

73. *Dentizione.* — Allorchè ai bambini spuntano i denti, lo che appunto dicesi dentizione, essi vanno soggetti ordinariamente a dissenteria, febbre, nausea, vomito e sfinitezza. Contro questi malanni, gioverà una cura rinfrescante e sostenere i bambini dell' umidità e dal freddo.

74. *Diarrea.* — Quando non è fatto vizio abituale, la diarrea può esser mezzo provvidenziale della natura per ristabilire l' ordine delle funzioni del corpo; ed allora non conviene porvi rimedio. Ove però provenga da soverchio mangiare, basterà la dieta, limitata ad infusione di camomilla e di tiglio per ristabilire lo stomaco sconcertato. In generale poi gli astringenti hanno virtù di toglierci questo rimedio.

75. *Dissenteria.* — Alcuni medici vincono la dissenteria coll' acido solforico amministrato in modo da formare una leggiera limonea, che si fa bene copiosamente a' malati. Per renderla più grata si può addolcirla con un poco di zucchero.

In mancanza d' acido solforico, si faccia uso di un decotto di spighe di piantaggine, mischiato con ottimo vin rosso: una o due bottiglie devono sempre bastare per questa cura radicale.

76. *Emicrania.* — Questa malattia consiste in un dolore acuto con ispasimo in un punto fisso della testa e talvolta con eccitamento al vomito e febbre, si può guarire, nel più de' casi, mercè l'applicazione d' un po' d' oppio, disteso sopra un pezzettino di taffettà, a' luoghi più dolenti.

L' uso di piumacciuoli inzuppati d'acqua di melissa o di tiglio, e applicati alla fronte; alcune gocce d'etere sopra un pezzetto di zucchero, o nell'acqua di menta raddolcita; ovvero un grano d' oppio, hanno bastato a dissipare quella specie di granchio che accompagna certe emicranie.

77. *Emorragia.* — L' emorragia del naso, se è modica, non può esser funesta, chè anzi nel più dei casi vale a scaricare la testa del soprabbondante afflusso di sangue, e perciò previene una possibile infiammazione. Quando però avvenisse in persona debole, o che durasse troppo a lungo, allora conviene arrestarla coll'esporre il malato all'aria fredda, fargli conservare una posizione verticale, scoprirgli la testa ed il collo, e fargli aspirare dal naso dell'acqua fresca acidulata con aceto, o saturala d' allume, a fine di restringere i vasi sanguigni.

L' emorragia dell' utero si rimedia trasportando la malata immediatamente in luogo freddo, adagiandola sopra un letto, ma col capo molto basso, e avvertendo di coprirla con leggiera coperta. Le si farà osservare assoluta quiete, dieta strettissima, e non le si permetteranno che bevande fredde ed acidulate. Ove il male persista si ricorrerà alle fasce inzuppate di acqua fredda e acetata, applicate alle cosce ed al ventre, si dovrà schizzettare la parte con acqua gelata, ed infine applicare del ghiaccio sul basso ventre.

78. *Emorroidi.* — Questo genere di malattia spesse volte riesce un provvedimento della natura per la conservazione dell' individuo; e l' esperienza ci ha provato che alcune volte è pericoloso l' arrestare il flusso emorroidale. Tuttavia è necessario calmare i dolori che talvolta cagionano l' emorroidi, o con immergere la parte in un' acqua ammolliente, o con applicarvi de' piumacciuoli inzuppati nel latte in cui sia bollito del cerfoglio, o del semprevivo, oppure sopra cui sia disteso dell' unguento populeo, od un cerotto incorporato con oppio gommoso.

Qualche volta, se l' emorroidi d' indole benefica scompalono, conviene rivocarle sedendo sul vapore d' acqua calda, applicando mignatte all' ano e qualche lavativo con acqua di sapone.

79. *Epilessia.* — Gl' individui che vanno soggetti all' epilessia, o come diciamo comunemente *mal caduco*, devono astenersi dall' uso del prezzemolo, il quale è stato provato aver la facoltà di moltiplicare gli accessi. Il lavarsi di frequenti piedi e mani con una decozione calda di navoni, è bastato molte volte ad impedire gli accessi epilettici.

Quando però si tratta di soccorrere un individuo assalito di questo male, il meglio da farsi si è d' accostargli al naso un vaso contenente dell' ammoniaca; avvertendo inoltre di tener l' ammalato supino possibilmente sopra un materasso, e lasciarlo dibattere, solo evitando che si faccia del male in qualche parte, e guardando di non somministrargli alcuna bevanda.

80. *Febbre.* — Havvi una quantità di febbri più o meno malefiche, e per lo quali si richiedono varii metodi di cura, secondo la loro natura. Si distinguono le febbri intermittenti, la febbre maligna, la febbre putrida, la terzana, la quartana, ed altre, per le quali è indispensabile l' assistenza d' un medico. Tuttavia diamo qui alcune ricette per guarire le febbri più comuni e d' indole meno malefica.

Una decozione di grumoli di lattuga, presi negli intervalli della febbre, ed un bicchiere ogni due ore, può vincere talvolta una febbre, massime se ci esercitiamo contemporaneamente al moto, passeggiando per la stanza, ed anche fuori se il tempo è bello.

Un eccellente febbrifugo è il seguente: piglia due cucchiaiate di sugo di salvia pestata, ed altrettante d' aceto; mescola il tutto e fallo prendere al malato appena incominciano i brividi. Questo semplicissimo rimedio guarì molti febbricitanti. Lo stesso dicasi de' due seguenti rimedi.

Piglia tre denari di china-china, e altrettanta iride fiorentina (gluggiuolo); mescola e bevi il miscuglio in brodo lungo, al sopraggiungere de' primi brividi.

Piglia 4 once d' acquavite pura, od anche meno, secondo la costituzione del malato; appiccavi fuoco e subito gettavi dentro un tuorlo d' uovo fresco; lascia bruciare il liquore, e bevi ciò che resta al primo apparire de' brividi.

81. *Ferite.* — Le ferite possono esser cagionate da armi da fuoco, da punta o da taglio, ovvero da cadute, percosse, morsicature, ecc. Tutte queste specie di ferite talvolta sono gravi, e tal' altra leggiere, secondo la loro profondità, la parte del corpo in cui si sono riportate ed anche secondo la qualità dell' arme o della materia che le ha prodotte. Ordinariamente le ferite alla testa, al petto ed al ventre sono le più pericolose; ed in tali casi è indispensabile la presenza di persone dell' arte.

In caso di ferita semplice devesi anzi tutto lavarla con acqua fresca, o meglio con vino; asciugarla bene, e procurare di unirne i margini, mantenendoli poi così uniti mediante qualche striscia di cerotto atto a cicatrizzare la ferita. Se si fosse aperta un' arteria o una vena, il che si conosce facilmente per la copia di sangue che ne sgorgherebbe, allora bisognerebbe fasciare bastantemente stretta la ferita per arrestare l' efflusso del sangue intanto che si manda pel medico.

82. *Fiato cattivo.* — Si rimedia a questo incomodo col pigliare alla sera, prima d'andare in letto, un pezzetto di mirra, quanto è grossa una nocciuola, e lasciarla disciogliere in bocca. In difetto di mirra si può sostituire con buon successo un pezzetto d' iride fiorentina, o d' allume fuso prima in un cucchiaio, o un chiodo di garofano, un pochetto di cacciù, di macis, ecc.

83. *Fignoli, o furoncoli.* — Si deve sollecitare la suppurazione con empiastri di farina di linseme oppure di pane cotto nel latte, che si rinnovano la sera e la mattina di ciascun giorno. Quando la suppurazione ha avuto luogo e che il furoncolo si sia liberato alquanto dalla materia, si può applicarvi sopra, invece dell' empiastro, un pezzetto di cerotto, il che tornerà di meno incomodo. Se il furoncolo venisse in qualche parte dove non si potesse applicare l'empiastro, si supplirà con un po' d' unguento o di cerotto.

Finalmente, gl' individui ne' quali si riproducono spesso i furoncoli, ciò che indica infezione del sangue, troveranno giovamento in una cura interna di salsapariglia, oltre alle locali applicazioni dette di sopra.

84. *Geloni.* — L' allume è un potente rimedio contro i geloni o pedignoni: se ne fa sciogliere mezza libbra in due boccali d' acqua tiepida, e si tiene immersa in questa soluzione la parte malata. Facendo uso di questo rimedio due volte al giorno subito che appariscono i primi indizii di geloni, si arrestano loro i progressi in brevissimo tempo. Anche i suffumigi fatti abbruciando la crusca su carboni ardenti, guariscono perfettamente i geloni. Lo stesso dicasi dell' uso dell' alcali volatile, col quale taluni spalmano i loro geloni.

Per i geloni rotti o ulcerati si adopereranno gli empiastri ammollienti, e si faranno abluzioni d' acqua d' altea, coprendo poi le piaghe con filacce o cerotto.

85. *Gonfiezze.* — Se trattasi di gonfiezze al ventre, piglia delle radici d'ebulo e cuocile in sufficiente quantità di sugna fresca, formandone un empiastro, che applicherai sul ventre. In oltre farai bere al malato ogni mattina a digiuno un bicchiere di buon vino bianco in cui siansi infusi un pugno di radiche di finocchio pestate ed altrettante radiche di levistico, parimente pestate.

La gonfiezza ai piedi puoi guarirla con bagni caldi ai piedi stessi, servendoti d'una decozione di foglie di sambuco.

Per la gonfiezza della faccia si farà uso di fregagioni alla parte con un pannolino inzuppato in acqua, nella quale abbia bollito una piccola dose d' allume.

86. *Gotta.* — Nel dicembre dell'anno 1812 fu pubblicato a Parigi nel *Journal de l'Empire*, per ordine del ministro dell' interno, il seguente specifico per guarire la gotta. Togli 20 denari di balsamo della Mecca, un' oncia di china-china rossa, mezz' oncia di zafferano, un' oncia di salsapariglia, un' oncia di salvia e 4 libbre di spirito di vino raffinato. Fa sciogliere a parte il balsamo in una terza parte dello spirito; lascia macerare nel resto le altre sostanze per ventiquattr'ore; feltra, e mescola i due liquori.

Per farne uso si mischia la tintura ottenuta con due o tre volte tanto d'acqua di calce, e si agita la bottiglia al momento di servirsene, a fine di mescolare il precipitato che si è formato.

Quando vuolsi adoperare questo rimedio, si prepara un cataplasma di farina di linseme, distendendolo ben caldo e per la grossezza di un dito circa sopra un tovagliolino; si ricopre con un pezzo di pannolino; vi si versa sopra 2 once del liquore preparato, spargendolo uniformemente da per tutto, senza che venga assorbito dal cataplasma, il quale a tal uopo dovrà essere assai viscoso, e finalmente si applica il tutto sulla parte dolente, quanto più caldo si possa dal malato sopportare, e avvertendo di coprirla interamente. Per conservar meglio il calore si avvolge una flanella o un taffettà gemmato sopra il cataplasma e si ferma ogni cosa con fasce. Quest'operazione si rinnoverà ogni ventiquattr'ore.

Vien suggerito ancora l'uso d'un cataplasma composto di 16 once di farina di riso, 4 once di lievito di birra e 2 once di sale comune, il tutto ridotto a pasta densa, che si applica alla pianta del piede, avvolgendolo poi con flanella come si è detto più sopra. D'ordinario questo rimedio, rinnovato ogni 12 ore, suol produrre la guarigione in pochi giorni. Allora bisogna lavare il piede del soggetto con un miscuglio di crusca, acquavite, acqua calda e sapone, e tenerlo ben coperto evitando il freddo.

87. *Granchio.* — Così dicesi una contrazione subitanea, involontaria e dolorosa di qualche muscolo, la quale avviene più di frequente alle gambe. Le cause di questo male possono essere traspirazione soppressa, attiva digestione, secrezione arrestata, vermini, ecc. La maggior parte di coloro che ne sono tormentati,hanno vomiti violentissimi,ed una generale prostrazione di forze. I rimedii stimolanti sono i soli che valgono ad arrestare tal malattia; e quello che finora ha più d'ogni altro giovato, è senza dubbio l'alcali volatile. Se ne fanno pigliare 10 o 12 gocce in mezzo bicchiere d'acqua, e si provoca il sudore con decozioni abbondanti e caldissime di salvia o di cannella, osservando un'esattissima dieta. È raro che il malato non guarisca nel medesimo giorno; ma dove succedesse il contrario, è d'uopo ricorrere ad una seconda dose d'alcali.

Per quei granchi passeggieri che ogni tanto ci colgono alle gambe durante la notte, basta una fregagione col palmo della mano o con un pezzo di pannolino.

88. *Idrofobia.* — Chi sia morsicato da un cane che presenti indizii d'idrofobia, deve tosto lavarsi la ferita con alcali volatile ed acqua, o con acqua saponata, od anche con acqua semplice od orina, dopo però d'aver ben compressa in tutti i versi la ferita. Indi, arroventato un ferro, lo si dovrà applicare per un istante sulla ferita stessa. Se queste cure saranno apprestate da persona dell'arte, riusciranno forse più atte a prevenire le triste conseguenze dell'idrofobia.

I segni più sicuri per riconoscere un cane idrofobo sono questi: languidezza, tristezza, amore della solitudine, avversità agli alimenti e più alle bevande, l'occhio feroce, la bocca bavosa, la lingua pendente, la coda serrata, il pelo irsuto; finalmente un cane arrabbiato è ordinariamente barcollante, sfugge l'acqua e i colori vivaci, rigna continuamente o muore in un giorno o in due al più. Evita sempre un cane che presenti alcuni di questi sintomi, e così preverrai nel miglior modo gli atroci tormenti e la miseranda fine a cui vanno talora soggetti, malgrado tutte le cure, coloro che sono morsicati da un'animale idrofobo.

89. *Idropisia.* — Allorchè le noci sono ancor fresche, e la pellicola ond'è ricoperto il gheriglio se ne stacca facilmente, si prenda di queste pellicole in quantità sufficiente da formarne un buon pugno, e si lascino infondere per tre giorni in una bottiglia di vino bianco. Questo rimedio, preso la mattina e la sera, a un bicchiere per volta, è dato per infallibile.

Ecco un'altra ricetta: piglia un'oncia di foglia di tabacco di Virginia e 16 once d'acqua bollente; infondi per un'ora in un vaso chiuso e messo in bagnomaria; poi passa l'infu-

sione per panno lano e tirane 14 once, a cui aggiungerai 2 once d'acquavite, affinchè il liquore si conservi senza alterarsi. La dose per un adulto è da 60 fino a 100 gocce, da pigliarsi due volte al giorno, cioè due ore prima del pranzo e la sera quando si va a letto. Queste gocce si mischiano a qualche bevanda adattata alla malattia, e che sia gradita all'ammalato. Nel caso di colica, si mette un'oncia della medesima infusione in un clistere.

90. *Impetiggine.* — Con questo nome si chiamano certi mali cutanei in forma di squame forforacee pruriginose, che bruttano più spesso la faccia. Quando le impetiggini non procedono da mali venerei, e sono d'un carattere semplice, si possono far scomparire lavandosi con acqua stillata di piantaggine e di rosmarino; ovvero con decozioni di cerfoglio e d'altea, che però non abbiano bollito e che non siano troppo viscose.

91. *Infiammazioni d'occhi.* — Per guarire gli occhi travagliati da un'infiammazione accompagnata da copioso scolo d'acqua acre e salata, che produce uno straordinario prurito e gran rossore alle palpebre, piglia tre denari d'iride fiorentina in polvere, ed altrettanto vitriuolo bianco; metti queste sostanze entro tre mezzi boccali di acqua; indi lascia in infusione il mescuglio per 24 ore e feltra per servirtene all'occorrenza. A tale effetto, immergi in quest'acqua una pezza di tela, e con essa lava delicatamente gli occhi, due o tre volte al giorno; ed alla notte vi applicherai un piumacciuolo inzuppato nell'acqua medesima.

92. *Indigestione.* — Si rimedia facilmente a questa irritazione dello stomaco, con uno o due giorni di dieta e di riposo, e promovendo l'evacuazioni mediante bevande tiepide d'infusione di tiglio, di fiori di sambuco, di camomilla. Quando lo stomaco è leggermente imbarazzato, basta prendere un'oncia e mezza d'olio di ricino, e bevere dopo un'ora una tazza di brodo.

Per un fanciullo può bastare mezz'oncia d'olio soltanto.

93. *Infreddatura.* — Gl'infusi di fiori di sambuco, di camomilla, di melissa o di menta, sono ottime bevande per impedire le conseguenze d'una infreddatura, e calmare le debolezze di stomaco, le sincopi e i catarri. In generale poi, trattandosi d'infreddature, bisogna osservare la maggior regolarità nel vitto, astenendosi da tutti i cibi troppo nutritivi, e massime da quelli riscaldanti.

Il dottor Tronchin faceva prendere sera e mattina un cucchiarino d'un elettuario, ch'egli componeva con questi ingredienti:

Manna in lagrime	Once	1, 1/2
Cassia cotta	»	1, —
Siroppo d'altea	»	1, —
Burro di cacao	Den.	18,
Olio di mandorle dolci	»	18,
Acqua di fiori d'arancio	»	12,
Chermes minerale	Grani	4,

Subito dopo faceva bevere una tazza di leggiere infuso di fiori di malva, raddolcito con siroppo d'altea.

Questo rimedio, addolcitivo ed ammolliente, divide e attenua gli umori viscidi e pituitosi; mantiene libero il ventre, previene e guarisce le infreddature violente e infiammatorie, e garantisce dalle sinistre conseguenze delle infreddature trascurate.

94. *Mal di denti.* — Di tanti rimedii che si spacciano contro questo dolorosissimo male, pochi sono quelli che realmente raggiungano lo scopo; e noi ci troviamo imbarazzati a dettarne qui uno efficace. Tuttavia per non lasciare una lacuna in materia di tanta importanza suggeriamo una ricetta che ne' più de' casi ha valso a calmare fortissimi dolori di denti.

Lascia infondere per lo spazio di un mese in tre boccali di spirito di vino 4 once di laudano liquido, un' oncia di oppio, 6 danari di canfora, altrettanto di garofani, mezz'oncia di cannella, un'oncia di zafferano e 6 denari di coriandoli acciaccati. Indi feltra e serviti del liquore ad ogni occorrenza. È eccellente il toccare il dente malato con cotone bagnato nell' olio di creosoto.

Allorchè il mal di denti è cagionato da un gran freddo o da un colpo d' aria, l'ottimo dei rimedii è d'applicare sulla guancia un pezzo di flanella, o d'altra stoffa di lana ben calda, assicurandovela con un fazzoletto legato sul capo, o come torna più comodo.

95. *Patereccio.*— Subito che si sente un dolor sordo con una leggiera pulsazione alla punta del dito, s'immerga il dito stesso in acqua tanto calda, quanto si possa sopportare; e il patereccio si dissiperà per virtù di questo bagno topico, il quale, aprendo i pori, rammollisce le callosità della pelle. In caso però che tal rimedio non abbia prevenuto il male, e che il patereccio si sia formato, si potrà curarlo come segue: piglia un pugno d'erba acetosa, e tanta sugna quanto è grosso un uovo; involgi queste cose in alcune foglie di bietola: e quindi il tutto in un foglio di carta, che legherai con refe: ciò fatto poni il tuo fagottino a cuocere sotto la cenere per una buon'ora, osservando che la carta non si abbruci. Togli allora questa carta e mescola ben bene insieme il rimanente. Copri con questo unguento che avrai ottenuto, tutta la parte malata, ed anche il dito intero; ed in capo a qualche giorno la pelle diventerà bianca nel luogo d'onde dee uscir la marcia: pungila allora con un temperino bene appuntato, senza spingerlo troppo addentro.

96. *Piaghe.* — Si guariscono le piaghe alle gambe lavandole con un po'di latte, nettandole ben bene da tutta la marcia, e applicandovi poi sopra la parte bianca d'un porro che sia stato in molle in latte tiepido. Bisogna però rinnovare il medicamento ogni giorno, sino a compiuta guarigione. Alcuni trovano giovamento lavando le loro piaghe col vino caldo.

In quanto alle piaghe cancrenose, è prudenza sottoporsi alle cure d'un bravo medico, il quale meglio d' ogni altro conosce, arresta ed anche previene le tristi conseguenze di questi malanni.

97. *Porri.* — Le foglie fresche di campanula ederacea, che trovasi ne'luoghi ombrosi, pestate ed applicate più volte al giorno sui porri, li fanno cadere e sparire.

Un altro rimedio contro i porri consiste nel pigliare un pezzo di lavagna, farla calcinare al fuoco, ridurla in polvere, stemperarla in aceto forte e, ridottala in una specie di poltiglia, coprirne i porri.

Si può anche amputare i porri, il che è più pronto, legandoli e stringendoli con filo di seta finchè siano caduti, ovvero tagliandoli con forbici o rasoio, e poi medicare la ferita con diachilone gommoso.

98. *Punture d' Insetti.* — Si calma il dolore che cagionano le punture degli insetti, come a dire, le api, le vespe, i calabroni e certe formiche, coll' olio d'oliva, oppure con cataplasmi ammollienti. Talvolta riesce efficace l' alcali volatile versato sopra la puntura.

99. *Raffreddore.* — È malattia piuttosto incomoda che grave, la quale si guarisce facilmente col procurare di sudare, mantenersi caldo, e prendere qualche bibita.

100. *Reumatismi.* — Si fanno cessare i dolori reumatici con praticare alcune frizioni o fomenti sulla parte dolente; il che si fa servendosi d' un pezzo di flanella inzuppata in una lisciva calda. Anche le bevande dolcificanti,come l'acqua d'orzo con latte, le infusioni di malva, ecc., addolcite col siroppo di altea o di capelvenere, prese al primo manifestarsi dei reumatismi, sono rimedii efficaci.

101. *Rogna.* — Un unguento atto a guarire in pochi giorni la rogna è il seguente. Piglia once 4 di zolfo sublimato lavato; once 2 di sal marino calcinato, ed once 16 di sugna. Polverizza il sale, mischialo collo zolfo, passando per istaccio, e incorpora il miscuglio colla sugna liquefatta.

Invece della sugna si può far uso di 10 once d'olio di oliva, e 6 once di buon sego.

102. *Scottature.* — Una scottatura superficiale e leggiera si guarisce facilmente immergendo la parte scottata entro acqua fredda in cui sia infuso un poco di estratto di saturno (un'oncia per ogni due boccali d'acqua). Se non fosse possibile immergere la parte offesa nell'acqua, si dovrà inzupparvi un pannolino piegato in modo da formarne un piumacciuolo, e coprire con questo la scottatura, avvertendo di mantenerlo sempre bagnato. Anche l'inchiostro nero comune è un eccellente rimedio contro le scottature. Quando queste formano delle vescichette, è bene pungerle con uno spillo e premerle a fine di estrarne l'umore acqueo di cui sono piene; ma si dovrà fare attenzione di non staccarne la pellicola, giacchè altrimenti si darebbe causa a una piccola piaga, la quale, qualora si verificasse, converrà medicare con unguento.

Per le scottature profonde, o che abbiano dato luogo a forte infiammazione, la prudenza vuole che si ricorra tosto alle cure di persona dell'arte.

103. *Sincopi.* — Le sincopi (più comunemente svenimenti) possono essere cagionate da improvvise e violenti sensazioni. In simili casi devonsi prima di tutte slacciare le vesti a chi ne è colpito, a fine di rendere libero il respiro e la circolazione del sangue; poi si deve procurare di trasportare la persona presa dal deliquio in luogo dove l'aria abbia libero corso; finalmente le si spruzzerà il viso con acqua fredda e le si accosteranno al naso sostanze di odore acuto.

104. *Slogature.* — Il rimedio più sicuro e più speditivo consiste nell'immergere subito la parte in acqua freddissima, la quale riescirà più efficace se vi si aggiungeranno due once d'estratto di saturno e un po' d'acquavite, avvertendo di rinnovare l'acqua di mano in mano che si fa tiepida, e continuare così per due o tre ore. Ciò fatto si fascia la parte stessa con bende inzuppate nella detta acqua, procurando inoltre di umettarle frequentemente, perchè non abbiano ad asciugarsi. Se il dolore persiste e si manifesti enfiagione, sarà d'uopo far uso di empiastri ammollienti, non troppo caldi. In ogni caso però il riposo assoluto della parte slogata è indispensabile.

105. *Sordità.* — Quando l'orecchio è reso poco atto al suo ufficio dal soverchio ammollimento della membrana che lo riveste, si fa uso, per riparare a tale incomodo, di suffumigi aromatici di mirra, d'aloè, di benzoino, di tinture amare; ovvero d'iniezioni emollienti, se la membrana fosse troppo indurita. In questo secondo caso si raccomanda specialmente l'olio di giglio ed il succo di cipolla bianca cotta sotto la cenere. Talvolta ancora, e in caso che sia otturata la tromba eustachiana, la perforazione del timpano, fatta a bella posta da abile professore, o succeduta accidentalmente, restituì in un subito l'udito a persone sorde da gran tempo.

Finalmente si rimedia, o meglio si prevengono i mali a cui va soggetto l'organo dell'udito, mediante una grande nettezza, e usando a tenervi dentro del cotone. (Vedi al num. 30 sull'igiene dell'udito).

106. *Sudore de' piedi.* — Le persone che sudano abitualmente ai piedi, possono rimediare a tale incomodo, asciugandoseli con pannolino all'uscir dal letto, e mentre sono tuttavia in uno stato di madore, e poi aspergendoseli con qualche goccia d'acquavite. I pori assorbiscono questo spirito, il quale fortifica il sistema generale e lo rende atto ad assimilarsi un'evacuazione che suol riescire molesta. È questo tutto il segreto onde solea far uso Federico il grande.

107. *Tagli.* — Si preme la parte offesa per farne uscire il sangue, si lavano bene con acqua o vino i labbri del taglio, i quali si avvicinano con diligenza, e si tengono così uniti con due o tre piccole liste di taffettà inglese. (Vedi l'articolo Ferite, num. 81.)

108. *Tigna.*—Le semplici lozioni d'acqua tiepida in cui sia sciolto del sapone, bastano il più delle volte a togliere quell'icore che va rodendo le parti sane, deostruendo le glandule; indi la rigorosa nettezza, le lievi fregagioni con una spazzola alquanto morbida, e il

tagliare spesso i capelli sono i mezzi di guarigione più sicuri e iosiem più facili, contro lo schifoso morbo che chiamiamo tigna.

Il dot. Hufeland fece uso con buon esito d' uo unguento composto di parti uguali di calce e d' olio di mandorle dolci, ch' egli applicava esteriormente colla certezza di guariro la tigna più inveterata, senza verun pericolo per l'ammalato.

109. *Tisichezza.*—Quando la stagione non è nè troppo calda, nè troppo fredda, devesi mettere il malato in una stalla di bestie bovine, e farvelo dimorare per un certo tempo, in modo che vi passi giorno e notte senza uscirne per niuna cagione. Mille esempi evidentissimi sembrano accertare l'efficacia di questa cura.

Allorchè i bambini inclinano alla tisichezza, o che hanno fatto gravi cadute, giova il lavarli con vino caldo, o con acqua, pure calda, mescolata ad una quinta parte d' acquavite. Ciò vale a corroborare la loro costituzione e ad evitare qualunque sinistro.

110. *Ubbriachezza.*—Non solamente l'abuso del vino o dei liquori, ma ben anco la varietà loro e la qualità insolita o non confacente a qualche stomaco possono produrre l' ubbriachezza. I soccorsi da prestarsi a chi non ne fosse preso, sono i seguenti: per prima cosa si procuri di sbarazzargli lo stomaco, promuovendo il vomito con pozioni d'acqua calda, il che avvenuto, gli si somministreranno bevande acidulate con limone o con aceto, e si praticheranno su tutto il corpo fregagioni asciutte. Ove l'ubbriachezza fosse tanto forte da far temere l'apoplessia, si ricorrerà all'uso delle mignatte, dei bagni ai piedi, dei senapismi, alle aspersioni fredde ed ai lavativi irritanti.

111. *Ulceri veneree.*—Siccome la cura di questa specie d'ulceri richiede l'uso de'medicamenti più o meno velenosi, la cui preparazione ed applicazione vuol essere consigliata e diretta dal medico, onde evitare le funeste conseguenze che potrebbero derivare da un errore, o da un'imprudenza commessa, così consigliamo coloro che si trovassero molestati da ulceri veneree, di ricorrere a persona dell'arte, prima che queste abbiano fatto maggior danno col loro progresso, che talvolta è assai rapido.

Trattandosi di ulceri semplici, basta soffregarle leggermente con un poco d'allume e lavarle con acqua di caprifoglio stillata.

112. *Vermi.*— Questa malattia che s'incontra più di frequente ne'bambini, è guaribile coll' uso di erbe amare, ed anche cogli alimenti tonici e stimolanti. Fra i vegetali che meglio valgono a distruggere i vermi si ha la santonina, che generalmente si adopera come vermifugo.

Contro il verme, così detto *solitario* si fa uso con buon successo del succo di mallo di noci, alla dose d' un cucchiaio preso per tre giorni consecutivi la mattina a digiuno in un bicchiere di vino bianco. Quando il verme è distrutto, bisogna purgare il malato.

113. *Vesciche a'piedi.*—In una lunga marcia, il continuo sfregamento delle scarpe sulla stessa parte del piede, massime se esse scarpe sono troppo grandi e troppo dure, può indurre certe vescichette ai piedi, le quali riescono assai incomode e dolorose. L' unico mezzo per guarirne prontamente si è di pungerle con uno spillo, farne sortire tutto l' umore acqueo che contengono, ed ungerle finalmente con un poco di sego. Facendo quest' operazione la sera prima di coricarsi, la mattina successiva si trovano le vescichette quasi seccate.

III. Farmacopea domestica.

114. *Osservazioni sull'acqua.* —La miglior acqua potabile e che più conviene alle preparazioni farmaceutiche, è senza dubbio quella di fonte. Tuttavia non sarà superfluo l' accennare qui i caratteri che ne determinano la bontà e purezza. L'acqua dunque vuol esser chiarissima, trasparente, inodorifera, senza sapore sensibile, o almeno disgustoso, leggiera, esposta all' aria, in moto e fresca. L' acqua fresca corrobora lo stomaco e disseta assai

bene, laddove l' acqua calda e tiepida lo debilita e predispone al vomito. Finalmente vogliamo qui avvertire che l' acqua aiuta meglio la digestione che non fa il vino ed i liquori spiritosi. I bevitori d' acqua hanno d'ordinario i sensi più perfetti, la mente più lucida, che i bevitori di vino.

115. *Depurazione dell'acqua.*—Il metodo più semplice consiste nel farla riposare, ma si depura l'acqua anche filtrandola; però i feltri, anche i più netti, comunicano quasi sempre all'acqua qualche odore o sapore, laddove il riposo, quantunque talvolta non la chiarifichi così bene come la feltrazione, pure lo lascia il suo sapore sincero e naturale.

Per far riposar l'acqua è bene servirsi di giaro o di altri vasi di terra porosi. Tra i filtri, quello, che meglio s'impossessa delle particelle fetide, idrogenate e carburate delle acque impure, è il carbone polverizzato.

L'acqua di neve produce coliche, diarree, dissenterie, ed è fors'anche una delle cause de'gozzi; mal vi cuocono i legumi, e l'infusioni vi riescono meno aromatiche. Questi effetti sono da attribuirsi alla poc' aria contenuta in simile acqua. Certuni si contentano di farla bollire; ma ciò è insufficiente ed accresce l' insipidezza dell' acqua, senza restituirle l'aria che manca. Bisogna dunque agitarla, filtrarla, esporla all'aria ed al sole; e così in capo a pochi giorni essa ripiglia le sue proprietà.

116. *Bevande sudorifere.* — A promuovere il sudore si fa uso di decozioni di fiori di tiglio, o di sambuco, o di camomilla, o di capelvenere; e quando si vuole anche facilitare il sonno, si preferisce l'uso de'fiori di papavero. Tali decozioni si fanno mettendo a bollire in un vaso di ramo o di latta una certa quantità d' acqua, in cui, appena cominciata l' ebollizione, si getta un pugno di quei fiori od erbe sopra accennate, siano verdi o secchi: dopo qualche minuto si ritira il vaso dal fuoco, lo si copre, e, scorsi ancora alcuni altri minuti, si cola in una tazza con un po' di zucchero, avvertendo di far bere la decozione quanto più calda si può. Tali bevande valgono a curare con successo le infreddature ed i reumatismi incipienti.

117. *Decozioni diuretiche, o promoventi le orine.*—I decotti di gramigna, di radici di sparagi, e di prezzemolo sono ottimi diuretici che potranno giovarti al bisogno, senza ricorrere al farmacista.

118. *Decozione amara.*—Per preparare questa bibita, tanto efficace per purgare il sangue, prenderai un boccale e mezzo d'acqua, un quarto d'oncia di dulcamara, e legno quassio e radici di cicoria in dose uguale, a cui potrai aggiungere anche radici di gramigna, e prezzemolo. Farai bollire il tutto per mezz'ora, e finalmente colerai e avrai cura che tal decotto venga bevuto piuttosto caldo che tiepido.

119. *Decotto d'altea.*—Piglia once 4 di radice di altea un po' secca, ed un pizzico d'uva passa; fa bollire tutto in un boccale e mezzo d' acqua fino a riduzione d' un terzo; cola e lascia in riposo. Se l'altea fosse molto secca, bisognerebbe farla bollire fino alla riduzione della metà.

Si usa questa bevanda nelle tossi e congestioni di umori acri sui polmoni.

120. *Decotto di china-china.*—Togli un'oncia di china-china grossamente polverizzata, e falla bollire in un boccale e mezzo d' acqua finchè il liquido sia ridotto alla terza parte; il residuo, e se vuoi render più gradito e più efficace questo decotto, aggiungivi un cucchiaino da caffè di spirito di vetriuolo.

Si prepara un altro decotto di china-china nel seguente modo: piglia mezz'oncia di quest'erba ed altrettanto di serpentaria virginiana in polvere grossa: bolli in mezza boccale di acqua fino a riduzione della metà; cola ed aggiungi alla colatura un' oncia e mezza d' un acqua aromatica. Questa bevanda, presa a 4 cucchiai per volta ogni 4 o 6 ore, è raccomandata, come eccellente rimedio, nel declinar delle febbri maligne, allorchè il polso è basso, la voce debole, e il capo istupidito con un poco di delirio.

121. *Decotto di salsapariglia.*—Poni a bollire per mezz'ora in un boccale d'acqua mez-

z'oncia di salsapariglia contusa, procurando che non svapori dal vaso. Cola e versa. Nel giorno seguente potrai valerti di quella del precedente, ponendola a ribollire con metà dose di altra salsapariglia.

122. *Decotto pettorale.* — Piglia once 4 d'orzo mondato, o fallo bollire in sufficiente quantità d'acqua finchè si sia screpolato, e che l'acqua sia ridotta a circa 4 boccali: allora ritiralo dal fuoco o aggiungi subito 15 denari di regolizia raschiata e minutamente tagliata, ed altrettanta radice d'altea, tagliata anch'essa assai minutamente, foglie di capelvenere, denari 8; fiori di papaveri, denari 4; fiori di tossillaggine, denari 8: infondi il tutto per quattro ore, e cola.

123. *Decozione o infusione d'ortica.*—Una decozione o infusione d'ortiche in due boccali d'acqua ogni giorno, fortifica tutto il sistema del corpo umano, o rimedia al rilassamento delle parti. L'ortica, data in decozione o infusione leggiera, è un alterante ed operativo meraviglioso; purifica il sangue e dissipa le ostruzioni dei vasi. Il succo di questa pianta, preso a cucchiai, secondo il bisogno, e un potente stitico nelle emorragie interne. Applicata in forma di cataplasma, essa risolve l'infiammazione e dissipa i tumori ed i mali di gola. In quest'ultimo caso si può anche farne uso per gargarismo.

124. *Decotto di tamarindo.*—Acciacca due once di frutto di tamarindo, mettilo in un boccale d'acqua, e fallo bollire per alcuni minuti, dimenando con un mestolo affinchè la polpa del frutto si sciolga perfettamente. Levato dal fuoco il decotto, passalo per istaccio o pannolino, e bevilo freddo, avendo cura di raddolcirlo con zucchero, se ti sembra troppo acido. Questa bibita è utilissima nelle affezioni reumatiche, nelle leggiere infiammazioni de' visceri, non che nelle flussioni, ec.

125. *Polpa di tamarindo.* — Prendi una libbra di tamarindo, stritolalo minutamente e ponilo al fuoco in un vaso con sufficiente quantità d'acqua; lasciało bollire lentamente finchè sia tutto disciolto dimenandolo con un mestolo perchè non abbia ad attaccarsi al vaso; poi ritiralo dal fuoco e, ancora tiepido, passalo per istaccio: allora vi aggiungerai tre once di zucchero in polvere, e lo rimetterai sul fuoco, sino a che tu lo veda ridotto a poltiglia piuttosto densa.

126. *Polpa di cassia.*— Estratta dalla canna e raccolta la cassia in un vaso, seguirai lo stesso metodo che pel tamarindo, omettendo però l'azione del fuoco e limitandoti ad ottenerne la soluzione nell'acqua mediante l'azione del mestolo.

127. *Emulsione di mandorle dolci.*—Prendi un'oncia di queste mandorle mondate, il che ti sarà facile se le immergerai a tale effetto per un istante in acqua bollente, giacchè allora basterà che tu le prema ad una ad una fra le dita per farle schizzar fuori dalla loro buccia; ciò fatto ponile in un mortaio e pestale aggiungendovi un poco d'acqua, a fine d'impedire che apparisca l'olio. Indi uniscivi due once di zucchero bianco, e seguita a pestare finchè ne avrai ottenuto una pasta: allora mettivi dell'altra acqua, in quantità sufficiente da formare circa una libbra di peso con quella già adoperata. Infine cola, passando e spremendo per pannolino, e preparata così la tua emulsione aggiungivi mezz'oncia di acqua di fiori di arancio.

Questa preparazione è rinfrescativa ed umettante, e giova ancora nelle affezioni spasmodiche.

128. *Lattata di semi di popone.*—Pesta in un mortaio un'oncia di questi semi ben netti, aggiungendovi un poco di acqua, come si è avvertito per le mandorle (numero 127); poi unisci un'oncia di zucchero; pesta ancora un poco; aggiungi altr'acqua, in modo da ottenere un mezzo boccale di bibita, e finalmente cola attraverso un pannolino. Questa lattata è assai rinfrescante.

129. *Purgante economico.* — Togli da due a quattr'once, secondo la robustezza del soggetto, di foglie di solano; un poco di regolizia acciaccata, ed un pizzico di scrofularia, di anici e di coriandoli; lascia stare il tutto in infusione per una notte su ceneri calde in un

boccale d'acqua. Il giorno appresso fa bollire leggermente questa tisana: e, dopo averla colata, pigliane tre bicchieri per due mattine, lasciando scorrere tre ore d'intervallo dall'un bicchiere all'altro, e soprabbevendovi un brodo di vitello ben digrassato.

Questo purgante è ordinariamente seguito da sette o otto scariche assai copiose e che non istancano punto il malato.

130. *Purgante vermifugo*. — Due o tre cucchiaiate d' olio di ricino o di palma per un uomo, e la metà pe' fanciulli, preso così pure, o, se vi piace, mescolatovi dentro un torlo d'uovo o un poco di brodo, offrono un potente rimedio contra i vermini e le malattie delle vie orinarie.

131. *Vermifughi*. — L' aloe, apprestato a' ragazzi in dose proporzionata all' età, e non maggiore di 3 denari per volta, è un ottimo vermifugo. Anche il calomelano, somministrato in dosi da due a sei grani, può essere adoperato con buon esito; ma usato frequentemente rode le membrane intestinali; per cui è prudenza ricorrervi soltanto dietro suggerimento del medico.

La santonina è il più attivo ed innocuo rimedio contro i vermini: se ne somministrano da due a sei grani, secondo l'età. Tutti questi rimedii si danno in poca acqua fresca.

132. *Acqua vulneraria*. — Piglia e taglia grossamente foglie fresche di salvia, d'angelica, d'assenzio, di santoreggia, di finocchio, di mentastro, d' issopo, di melissa, di basilico, di ruta, di timo, di maggiorana, di ramerino, di origano, di nepitella, di serpillo, once 4 per sorta; ed once 4 parimente di fiori di spigo; poni il tutto a macerare per ventiquattro ore in 10 libbre di spirito di vino rettificato; poi distilla a bagnomaria in un lambicco, finchè ne abbi tirato circa 6 boccali d'acqua vulneraria, che potrai fare a meno di rettificare.

Siccome quest'acqua è molto spiritosa, bisogna guardarsi bene di non applicarla così pura sulle piaghe; ma convien temperarla con acqua, sia che si voglia usarla internamente, o per applicazione esterna.

133. *Emetico*. — Per preparare un potente vomitatorio, si polverizza separatamente 5 once di vetro d' antimonio, ed once 7 1/2 di cremore di tartaro. Mescolate queste sostanze, si gettano a poco a poco in acqua bollente contenuta in un vaso di terra invetriato. Succede un'effervescenza ed una combinazione, ed il liquore diventa giallo verdastro. Dopo una mezz' ora d'ebollizione, si filtra poi si svapora e si fa cristallizzare per raffreddamento. Siccome i cristalli sono assai spesso gialli e sporchi, fa mestieri di scioglierli di nuovo, chiarificarli con albume d'uovo, e farli svaporare un' altra volta: così si hanno bianchissimi.

Questo sale, che è pure solutivo o diaforetico, va preso alla dose di uno a quattro grani.

134. *Pediluvii mollitivi*.—Fa bollire in sufficiente quantità d'acqua una libbra di crusca, alcune radici di altea, due a tre manipoli di foglie di malva e uno o due di parietaria. Avrai così preparato un pediluvio che ti gioverà assai al bisogno. Se ne prepara ancora uno più semplice con acqua e sale comune; ma questo non è efficace come il precedente.

È da osservare che i pediluvii non siano troppo caldi, e che l'immersione dei piedi non duri troppo tempo, chè altrimenti il bagno irriterebbe in luogo di calmare. I pediluvii dovranno essere tiepidi e non durare più d'un quarto d'ora: i piedi sino a mezza gamba, e dopo che si sono ritirati, si fanno fregagioni con pezza di lana, avendo riguardo di non pigliar freddo: il meglio da farsi, dopo aver fatto i piediluvii, si è di andarsene a letto.

135. *Senapismi*. — Un senapismo o cataplasma composto d' un oncia di semi di canapo mischiati con una cucchiaiata di ramolaccio raschiato, un poco di lievito ed un poco d' aceto, applicato sulla parte superiore del braccio o della polpa della gamba, e lasciatovi stare fino a che vi si senta una considerabile infiammazione, produce ottimi effetti nei casi di forti dolori di capo o di denti, di vertigini, d' intormentimento, di soffocazioni, ed anco d' apoplessia.

136. *Bagno solforoso*. — Togli: solfuro di potassa, 6 denari; acqua, 10 once; acido muriatico, 4 denari: mescola e versa nel bagno. Si copra la tinozza e si tenga fuori soltanto la testa.

137. *Clisteri.* — Sonovi clisteri acquosi, emollienti, salini, purgativi, nutritivi; altri contengono olio od aceto, ovvero oppiati sciolti in qualche liquido, e trementina mescolata con un tuorlo d' uovo. Il grado di calore de' clisteri vuol essere a 32° di Reaumor al più, che è il calore interno del corpo. La quantità di liquido per un uomo non deve oltrepassare tre bicchieri da tavola; per l' adolescente ne basta la metà in circa; due terzi di bicchiere è la massima dose per un fanciulletto.

138. *Empiastri emollienti.* — Si ottengono gettando un pugno di farina di linseme in sufficiente quantità d' acqua bollente, che si lascia bollire ancora un poco, a fine di formare con la farina una poltiglia un po' consistente; ovvero facendo cuocere della mollica di pane nel latte. Questi empiastri si stendono su di un pannolino e si applicano caldi. La loro azione potrà essere aumentata con istemperarvi anche un poco d' unguento o d' olio di oliva che varranno altresì ad impedire il disseccamento dell' empiastro sulla pelle.

139. *Pomata per le screpolature delle labbra.* — Sciogli a bagnomaria once 2 di cera gialla, e poi aggiungi once 2 di olio di mandorle dolci ed altrettanto d' olio rosato. Incorpora ben bene il tutto dimenandolo con un mestolo, e lascia freddare, continuando a dimenare finchè la pomata sia ridotta a tale consistenza da potersi mettere nei vaselli.

140. *Cerotto di Galeno.* — Piglia: olio di oliva fino, o di mandorle dolci, once 6; cera bianca, once 1 1/2; acqua di rose, once 6. Fa sciogliere nell' olio, a bagnomaria, la cera tagliata a pezzetti; versata in mortaio di marmo leggiermente scaldato, affinchè la si raffreddi più lentamente; agita questo miscuglio, onde impedire che la cera non si cristallizzi in piccioli grumi; finalmente aggiungi dell' acqua, un pochetto per volta, acciocchè mediante la sua interposizione, si dividano le molecole del cerotto, ed esso acquisti maggior virtù rinfrescativa. Allorchè tutta l' acqua è incorporata, e si è bene agitato il miscuglio, il cerotto debb' essere perfettamente bianco. Se l' acqua fosse troppa sarebbe impossibile incorporarla col miscuglio.

Nell' estate bisogna adoperare un pochetto di cera di più, altrimenti il cerotto sarebbe troppo molle. Inoltre si deve osservare di non lasciar invecchiare un tal cerotto; perchè facilmente si fa rancido, diventa giallo e acre.

Il cerotto di Galeno ha molta virtù; è dolcificativo, ammorbidisce la pelle, guarisce le screpolature, le scottature, i cociori, ecc. Si applica per frizione sulla pelle.

141. *Cerotto con china-china.* — Prepara un cerotto semplice senz' acqua, facendo struggere once 1 di cera bianca in once 3 d' olio di mandorle dolci. Freddo che sia questo cerotto, raschialo, e quindi fa di triturarlo esattissimamente alla dose di once 4 con 1/2 oncia d' estratto alcoolico di china-china, stemperato in poche gocce d' alcool. Questo cerotto viene applicato sulle parti che tendono a cancrenarsi.

142. *Taffettà inglese.* — Scegli un taffettà sottile, ma non troppo raro; indi piglia once 1 di colla di pesce, che taglierai in pezzetti e farai liquefare in un padellino d' argento contenente 16 once d' acqua bollente, che lascerai al fuoco 10 o 12 ore, affinchè la colla si possa sciogliere perfettamente: dopo di che passerai il liquido spremendo per istaccio o per pannolino. Allora intingi una spazzola nella colla; danne una mano sopra il taffettà, che avrai disteso esattamente sur un telaietto con alcuni spilli; fa seccare questa prima mano davanti a fuoco di fiamma senza fumo; poi ritorna a darci sopra di colla, continua allo stesso modo finchè abbi distesa tutta la tua colla sul taffettà, il quale debbe presentare un' estensione di un braccio quadrato. Ciò fatto, davvi sopra due mani di tintura di balsamo del Perù in pallottole fatte collo spirito di vino; e quando il taffettà sia secco, taglialo in piccoli pezzi, che piegherai sopra sè stessi a forma di rotolo.

Tutti sanno che si applica una piccola parte di questo taffettà, umettato sul rovescio colla saliva, alle lievi escoriazioni ed ai tagli poco profondi.

143. *Elisire di lunga vita.* — Togli aloe, once 1 1/4; radice di genziana, zafferano, rabarbaro, agarico bianco, di ciascuno denari 3; teriaca, denari 6. Polverizza il tutto più

che sia possibile, e infondi per 15 giorni in tre libbre di buona e gagliarda acquavite: poi decanta il liquore. In una quantità di acquavite eguale a quella che avrai versato sulle sostanze precedenti, metti un' oncia di zucchero in polvere con 3 denari di cannella, e lascia in infusione per 15 giorni. In capo a questo termine, mischia i due liquori, lasciali posare, e quindi passa per panno lana o carta sugante, e serba in bottiglie ben chiuse.

Questo elisire fortifica lo stomaco e purga la massa del sangue. La dose è un buon cucchiaio preso la mattina a digiuno.

144. *Elisire odontalgico.* — Questo elisire, il cui nome denota che è contro il male de' denti, si fa per mezzo di tre infusioni. Per la prima si pigliano 6 boccali di vin bianco, in cui si mettono 6 once di radice di lapazio ben monda e tagliata in fette, 4 once di coclearia, ed altrettanto di guajaco raschiato. — Per la seconda, si piglia un' oncia e mezza di chiodi di garofano, ed altrettanta cannella fina acciaccata, che si gettano in due libbre di spirito di vino. — Quanto alla terza, si mettono in due libbre di spirito un' oncia e mezza così di mirra come di cocciniglia, 18 denari di allume ed altrettanto cremore di tartaro. Si lasciano separatamente in infusione questi ingredienti per tre o quattro giorni, avvertendo di agitarli di tempo in tempo; quindi si mischiano insieme, e si filtrano per panno lana o per carta sugante.

145. *Altro elisire.* — Piglia: aloe, denari 8; mirra, denari 16; zafferano, denari 8; cannella, garofani, noce moscada, di ciascuno denari 12. Fa macerare queste sostanze in tre libbre di buon' acquavite: compiuta che sia la soluzione, filtra il liquore; poi aggiungi eguai quantità di siroppo di capelvenere per raddolcirlo, e aromatizzalo con acqua di fior d' arancio.

È stomatico, cordiale, utile nelle coliche e nelle indigestioni, e serve puranche per liquore da tavola. Si piglia a piccioli bicchierini.

146. *Balsamo di Fourcroy.* — Togli: olio d'oliva, libbre 3; fa cuocere con radice d'angelica in polvere, once 1 1/4; ed altrettanto di scorzonera, ipperico e bacche di ginepro.

Dopo una macerazione di 10 ore, scalda, e aggiungi: triaca, zafferano, estratto di ginepro, di ciascuno denari 4, ed aloe denari 2.

Fa cuocere insieme: passa per pannolino, e riscalda di nuovo, aggiungendo e facendo cuocere once 6 di trementina.

Poscia, alla fine, incorpora a fuoco: olibano in polvere, storace calamita polverizzato, e belzuino anch' esso in polvere, denari 3 per ciascuno. Fa raffreddare la composizione e riposare per tre giorni: passa per pannolino e serba in vaso ben chiuso.

Avverti, che se tu non poni ben mente ad agitare il miscuglio quand' è al fuoco, corri pericolo di vederlo abbruciaro.

Questo balsamo si applica sui geloni, sulle setole delle mani o dei capezzoli, sugli ingorgamenti, sulle slogature, sulle parti travagliate da reumatismi, da ulceri, ecc.

147. *Balsamo di ginepro.* — Prendi: olio fino d'oliva libbre 3; cera gialla in piccoli pezzetti, once 9; vin rosso generoso, boccali 1 1/2; sandalo rosso in polvere, once 2. Metti il tutto in vaso di terra verniciato della capacità di 6 boccali; lascia bollire ed agita per mezz'ora; indi aggiungi una libbra e mezzo di trementina della migliore; incorpora bene il tutto con un mestolo per due o tre minuti; leva il vaso dal fuoco, e quando il balsamo sarà freddato, gettavi 8 denari di canfora in polvere e mescola. Cola poi per pannolino in un altro recipiente; lascia in riposo fino alla dimane, o tosto che il balsamo si sarà appigliato, favvi dentro profonde incisioni, per cavarne il liquido che si sarà posato sul fondo. Mettilo allora e serbalo in vaso di maiolica.

Si fa uso di questo balsamo nella cancrena, nelle ulceri, contusioni, ferite, ecc. Bisogna far con esso delle frizioni sulle parti offese; indi coprire le dette parti con pannilini o con carta sugante; si medica il malato due volte al giorno, e si continua così fino a perfetta guarigione. Si usa parimenti questo balsamo contro i reumatismi, i dolori interni ed

esterni, i mali di testa, le pleurisie, coliche, febbri maligne, morsicature di animali velenosi, stendendolo caldo sopra la parte ammalata, e facendone pigliare 8 denari per bocca.

Preso internamente per alcuni giorni, ha virtù di purgar la vescica, guarir della renella, cessare i vomiti, fortificare lo stomaco, ecc.

148. *Balsamo di Locatelli.* — Piglia mezzo boccale d'olio d'oliva; altrettanto di cera gialla, o un'oncia di sandalo rosso in polvere. Mescola la cera con una piccola quantità d'olio a fuoco temperato; allorchè il tutto sarà sciolto, aggiungi il resto dell'olio o la trementina; indi mescola insieme il legno di sandalo polverizzato; tira indietro il miscuglio, e continua a dimenare finchè sia freddo.

Questo balsamo è raccomandato nelle erosioni degl'intestini, nella dissenteria, nelle emorragie, nelle contusioni interne, ed in alcune affezioni e dolori di petto; come pure ad effetto di consolidare e detergere le piaghe e le ulceri. La dose è da 2 a 6 denari.

149. *Balsamo odontalgico.* — Togli: olio empireumatico di legno guaiaco, denari 8; olio volatile di garofano, denari 4; olio concreto di noce moscata, once 1; oppio e canfora, peso eguale, denari 2 1/2. Fa liquefare a moderato calore l'olio di noce moscata; aggiungi gli olii di guaiaco e di garofano. Da principio avrai sciolto l'oppio e la canfora in un pochetto d'alcool; mescola dunque questa soluzione cogli olii, e conserva in boccia ben chiusa.

Si applica questo balsamo sopra i denti cariosi e che dolgono.

150. *Balsamo antiapoplctico.* — Prendi olii stillati di chiodi di garofano, di spigo, di cedro, di maggiorana, di menta, di ramerino, di salvia, di legno di rosa, d'assenzio, dosi eguali, 12 goccie; ambra grigia, grani 6; bitume giudaico, denari 6; olio di noce moscata, once 1; balsamo del Perù, quanto basta per ridurre il tutto in un balsamo di molle consistenza.

Questo balsamo, applicato alle narici ed alle tempia, riscalda ed irrita; agisce sulle membra paralizzate, servendosi di esso per fare delle frizioni. Si suole ordinarlo nelle affezioni di testa e di nervi, negli ingorgamenti, nell'apoplessia, nella letargia, ecc. Si prende in boli ed in elettuario, e da tre fino a sei goccie.

151. *Siroppo contro l'asma.* — Piglia due manipoli d'ellera terrestre seccata all'ombra, e una buona manata di capelvenere. Metti queste piante in boccali 1 1/2 d'acqua, e fa bollire fino alla riduzione d'un terzo dell'acqua; filtra questo decotto; aggiungi once 2 di zucchero fino, e fa bollire il tutto per 7 o 8 minuti. Quando questo siroppo è freddo versalo in una bottiglia e chiudi con turacciolo.

Se ne prende contro l'asma 3 e 4 cucchiai alla sera andando a letto. Questa pozione fa dormire e facilita l'espettorazione del giorno successivo.

CAPITOLO II.

ARTE DEL CUOCO.

I. Conservazione delle sostanze.

152. *Istruzioni generali.* — Il calore al disopra di 80 gradi ha la proprietà d'impedire la decomposizione delle sostanze, rendendo inattivi i principi che le costituiscono: ma per rendere certi e durevoli i suoi effetti è necessario che le sostanze stesse siano sottratte intieramente all'azione dell'aria.

Non vi ha economo che non sappia che gli alimenti, ed in specie le carni, si conservano più lungamente cotte che crude. Il calore dà un principio di cottura alle sostanze, e nel medesimo tempo scaccia tutta l'aria contenuta nel vaso ove queste si pongono quando

si sottomettono al caloro, e che in seguito si tiene ermeticamente chiuso. Questo processo che servo di baso all' apparecchio del signor Appert, si può adoperaro tanto per le sostanze animali quanto per le vegetali, e riesce anche ad arrestare la fermentazione de' liquidi. La maniera di operare in questo processo consiste nel rinchiudere in vasi di vetro o di latta le sostanze cho si vogliono conservare, sottometterle al calore dell' acqua bollente in un bagnomaria, ed in fine ritirarle e metterle in luogo conveniente.

I carciofi, le barbabietole, le fave, i fagiuoli verdi, i piselli, le rape, i tartufi, si dovranno lasciare nel bagnomaria per un' ora; per i cavoli fiori e le cipolle, basta mezz'ora; per i funghi è sufficiento un quarto d' ora; per gli sparagi un minuto soltanto.

Vi sono diversi altri metodi per conservare le sostanze: la disseccazione, la fumigazione, il sale, l' aceto, le materie grasse sono altrettanti mezzi adoperati a tal uopo. Noi anderemo accennando questi diversi metodi qui in seguito.

§ 1. — *Delle sostanze animali.*

153. *Modo di conservare la carne.* — Si può conservaro la carne fresca per 8 o 10 giorni, avviluppandola in una tela bianca e chiudendola ermeticamente in vaso di terra bene asciutto, ovvero in una scatola di legno: si deve però usar la precauzione di riempire del tutto il recipiente, pigiandovi la carne ben bene, acciò non vi resti dentro dell' aria. Indi si dovrà mettere il vaso sotto una sabbia molto secca, ed in luogo esente da umidità, dove la temperatura sia un po' bassa: una cantina ascintta è il luogo che meglio conviene.

Questo metodo riesce più efficace per le carni di bue, di vitello, di maiale, ed in generale per quelle così dette *grosse;* mentre il pollame, gli uccelli, le lepri, i conigli, ecc. sono più facili ad esser soggetti alla putrefazione, a motivo dell' aria che rimarrebbe nel loro corpo.

Si possono anche conservare le carni tenendole sotto l' olio; ma questo metodo non è troppo economico. Facendo cuocere a metà in una casseruola del pollame, della cacciagione o qualunque altra carne, si possono conservare lungamento ricoprendole con grasso di porco.

154. *Conservazione della carne mediante il carbone.* — Volendo conservare in tal maniera ogni sorta di carne, bisogna ricoprire di uno strato di carbone polverizzato il fondo del vaso che si vuole adoperare; questo può essere di terra, di vetro o di legno, ma l'ultimo non è da preferirsi. Si pone la carne su questo strato di carbone; si riempie il vaso di detta polvere in modo che essa non permetta alla carne di toccaro le pareti del vaso stesso, e che non la lasci scoperta in alcun luogo. Poi si chiude ermeticamente e si pone in sito ben secco.

Con questo processo si possono conservare le carni per più d' un mese senza che soffrano. Quando queste carni si vogliono adoperare per la cucina, si debbono lavare diligentemente per toglierne tutta la polvere che vi resta aderente.

Per conservare con questo metodo il pollame e la cacciagione, non bisogna toglier loro le penne o il pelo, ma si avrà cura di vuotarli dalle interiora e di lavarli con molta diligenza: ciò fatto si riempiono perfettamente colla polvere di carbone, e si rinchiudono in vaso, come si è detto più sopra.

155. *Modo di conservare il brodo.* — Si fa bollire a lungo finchè le carni si sfilano: si passa per un pannolino, del quale si fa uso per spremere le carni, e si riempiono con questo brodo ancor caldo alcune bottiglie ben nette. Si lascia raffreddare finchè si forma una gelatina e che il grasso si addensa, e allora si chiudono ermeticamente le bottiglie. Volendosene servire, se ne apre una, si mette nell'acqua calda per renderne fluida la gelatina, e se ne versa quella quantità necessaria per fare un brodo di buon sapore e sufficientemente nutriente.

156. *Tavoletta di brodo.* — Si prendono 4 libbre di zampe di vitello, 10 libbre di coscia di bue, 10 di castrato e 3 di vitello; si mette tutta questa carne in sufficiente quantità d'acqua, si fa bollire a lento fuoco, si schiuma,o quand'è cotta si spreme fortemente. Si rimette la stessa carne a bollire in nuova quantità d'acqua, e si ripete l'operazione finchè se ne può cavare del brodo colla bollitura. Si riuniscono tutti questi brodi e si lasciano raffreddare per levarne tutta la materia grassa che si rappiglia. Si rimettono al fuoco, si scaldano, si salano e si chiarificano con 5 o 6 chiare d'uova. Si procede poi all'evaporazione in vaso stagnato più piccolo a bagnomaria, fino a consistenza di una poltiglia densa. Allora si versa in una forma o sopra tavola di marmo, e quando è raffreddata si taglia in tavolette. Queste in seguito si fanno evaporare in forno, finchè siano perfettamente secche e che si rompano facilmente come colla.

Nella composizione della gelatina si possono aggiungere ancora que'legumi che ordinariamente si mettono nel brodo.

Queste tavolette possono conservarsi lunghissimo tempo, tenendole chiuse ermeticamente in vaso di vetro. Per fare il brodo non si ha che a metterne una certa quantità nell'acqua e farle riscaldare a fuoco lento fino a che siasi perfettamente disciolta.

157. *Anitre salate.* — Due giorni dopo essere state uccise le anitre si tagliano dalla parte inferiore, si levano loro le cosce, le ali e le carni che coprono il di dietro e lo stomaco, si mettono in un recipiente e vi si lasciano per quindici giorni ricoperte di sale. Passato questo tempo si tagliano in quattro parti, vi si gettano sopra dei garofani e altri aromi con qualche foglia di lauro ed un poco di nitro, per dare alla carne un bel colore vermiglio. Si mettono in vasi e si ricoprono di salamoia, sopra la quale si versa un po' d'olio.

158. *Tonno marinato.* — L'operazione che si fa al tonno in molti luoghi, particolarmente in Sardegna, in Barberia ed in Toscana nell'isola dell'Elba, è questa: si taglia in pezzi e si fa bollire in acqua con molto sale; si lascia sgocciolare bene sopra graticci di vimini, e finalmente si colloca in piccoli barili o in vasi di terra o di vetro, che si riempiono d'olio. Il salamone precedente lavato e vuotato con cura de'suoi interiori, si può conservare perfettamente, facendolo cuocere nell'acqua salata e ricoprendolo d'olio.

159. *Vitello ad uso di tonno marinato.*— Prendi una fetta di vitello molto giovane, taglialo in pezzi e gettalo nell'acqua bollente, aggiungendovi alcune foglie di lauro ed un po' di sale che provengano dalla salagione del merluzzo, delle aringhe o d'altro pesce. Quando la carne è stata in fusione per due ore in quest'acqua, falla sgocciolare e gettavi sopra del sale pesto; il che fatto, battila con una spatola di legno affinchè il sale la penetri. Nel fondo del vaso in cui la vuoi conservare mettivi delle alici, indi sopra la carne, e riempi il vaso d'olio d'oliva.

Il vitello in tal guisa preparato ha il colore ed il sapore del tonno marinato, e come questo si conserva benissimo.

160. *Conservazione del latte.* — Per conservare al latte tutte le qualità che ha quando è recente, bisogna metterlo in un vaso, tenerlo immerso nell'acqua, e ricoprirlo con una tela che sia sempre bagnata. Si può conservare in tal modo per ventiquattr'ore.

Desiderando conservarlo per maggior tempo converrà far uso del processo di Appert. Consiste questo nel concentrarlo a bagnomaria e schiumarlo più volte. Quando è ridotto a due terzi si passa per uno staccio, si chiude ermeticamente in bottiglie e si sottopone di nuovo al bagnomaria per un'ora. Il latte può però essere messo in bottiglie anche appena munto, senza bisogno di concentrarlo, e solo deve essere esposto al bagnomaria come di sopra si è detto. Dopo un certo tempo, la crema o fior di latte si separa, e quindi per adoperare il latte devesi levarlo dalla bottiglia e farlo bollire, acciò la crema si rimescoli nuovamente alla massa. Questa operazione viene sopportata benissimo dal latte senza ch'esso ne soffra punto. Il latte conservato in tal guisa fu trovato buono, dopo due anni, a tutti gli usi della vita, meno quello di fare il burro.

Si è pure praticato il mezzo di disseccarlo. A tale effetto si fa bollire lentamente a bagnomaria, si schiuma spesso, per togliere la pellicola che vi si forma alla superficie, e si concentra finchè si riduca in polvere, la quale si conserva in bottiglie ben chiuse. Volendo aver latte per gli usi, non si ha a far altro che sciogliere la polvere nell'acqua tiepida.

161. *Modo di conservare il burro.* — La miglior maniera è quella di spogliarlo diligentemente del latte che contiene, lavarlo, dibatterlo un pezzo nell'acqua fresca, e quindi sottrarlo all'influenza del calore e dell'aria, involgendolo in pannolino bagnato. Bisogna però avere l'avvertenza che il pannolino sia mantenuto sempre umettato d'acqua fresca. Si può conservare il burro anche tenendolo immerso nell'acqua.

Ma volendolo conservare più a longo bisogna struggerlo e salarlo. Nel caso che il burro diventasse rancido, ecco due processi mediante i quali si toglie questo difetto. Consiste il primo nel farlo struggere in una quantità d'acqua, ed agitarlo il più che sia possibile. Si lascia poi raffreddare, e quando è rappreso si fa nuovamente struggere senz'acqua ad un calore non molto grande, e si versa in un vaso di terra. Alcuni propongono ancora di salarlo dopo la seconda fusione. Il secondo processo è molto preferibile, sebbene valga a diminuire maggiormente la quantità di burro. Si lava questo per molto tempo con acqua fresca o s'impasta esattamente colle mani: si mette poscia al fuoco in una caldaia con del carbone in polvere; si fa fondere o bollire tutto insieme, si schiuma secondo il bisogno, e quand'è al giusto punto si leva dal fuoco, si passa per istaccio per depurarlo dal carbone. Con questo processo il burro rancido acquista tutte le qualità di quello fresco.

162. *Maniera di conservar fresche le uova.* — Non altro occorre, che di coprirle con due o tre mani di vernice comune, o d'olio, ovvero con grasso di montone, a fine d'impedire l'accesso dell'aria esterna. Si prolunga lo stato fresco delle uova immergendole in una caldaia d'acqua bollente e lasciandovele per un minuto. Indi si ritirano e si conservano in luogo fresco ed asciutto. Con questa operazione i pori del guscio, rimanendo otturati da uno strato dell'albume che il calore ha coagulato internamente, non permettono all'aria esterna di penetrarvi. Queste uova possono così conservarsi parecchi mesi; e quando si vogliono mangiare affogate, si fanno riscaldare nell'acqua bollente per altri 3 o 4 minuti.

Si ottiene lo stesso risultato immergendo le uova nel latte di calce, e tenendovele per qualche giorno; allora i pori del guscio sono turati esternamente dal deposito di calce che l'acqua vi lascia sopra.

Si possono conservare parimente le uova senza farle cuocere, mettendole in un barilo con buona cenere stacciata, ovvero con suolo di sale e d'uova alternativamente. Ancora si può mettere le uova in un orciuolo e versarvi sopra del grasso di montone liquefatto, ma non troppo caldo. In tal modo si riesce a conservarle per un anno o due.

§ 2 — *Delle sostanze vegetali.*

163. *Modo di conservare gli ortaggi mediante la disseccazione.*—In generale tutti gli erbaggi dell'orto, che vogliansi conservare, debbono essere raccolti di recente e ben maturi. Le piante e le radici succose si devono prima scottare, immergendole nell'acqua bollente per qualche minuto; poi conviene gettarle nell'acqua fresca, asciugarle e farle disseccare sia col mezzo del sole, sia mediante i forni. Quest' ultimo metodo è da preferirsi al primo. Gli erbaggi si tagliano a pezzi, si mondano e si dispongono su graticci, i quali poi, così preparati, si mettono al sole a si affidano al forno. Dopo che l'erba è disseccata, si tiene esposta all'aria in luogo fresco e ventilato. Per servirsene al bisogno si fanno rinvenire nell'acqua. I cavoli, oltre al sopraccitato metodo, si possono conservare nella sabbia tenendoli in luogo fresco.

164. *Modo di conservare le piante cocurbitacee.*— I citriuoli, le zucche, i cocomeri si conservano lasciandoli un giorno dopo la loro raccolta esposti al sole cocente, e dispo-

nendoli su tavole in una camera asciutta, in modo che non si tocchino e che non gelino. I poponi si colgono prima che siano maturi, unitamente al ramo ed alle foglie loro, e si sospendono per aria; poichè così il ramo aumenta il frutto per qualche tempo.

Anche in mezzo alla sabbia possono conservarsi per due o tre mesi.

165. *Maniera di conservare i funghi.*— Oltre al metodo che abbiamo indicato al num. 163, i funghi si puliscono anche senza farli scottare, si tagliano a fette sottilissime, s' infilzano a una gugliata di refe, e si fanno seccare all' aria, ma in luogo ombroso; indi si chiudono in un sacchetto di carta. Per servirseno s'immergano nell'acqua.

166. *Funghi nell'olio.*— Si scelgono sani, giovani, piccoli e freschi; si fanno asciugare all'aria, si scottano nell'aceto bollente, si lasciano sgocciolare e si rinchiudono in vasi di vetro, ricoprendoli d' olio di oliva. Vi si può aggiungere un po' di cannella e qualche chiodo di garofano.

Lo stesso si opera pe'tartufi; soltanto che invece di scottarli nell'aceto, si fanno bollire per un quarto d'ora nel vin bianco, e non vi si aggiungo nessuna droga.

167. *Modo di conservare i tartufi.*— Si possono disporre a strati in casse, in modo che non si tocchino, ricoprendoli con sabbia fina ed asciutta, dopo di che si chiudono le casse e se ne ingessa ogni fessura per dove possa passare aria. Si conservano i tartufi anche col metodo di Appert, da nooi indicato al num. 152.

168. *Preparazione del sauer-kraut.*— Si prepara ordinariamente coi cavoli cappucci, le cui foglie sieno serrate e bianche, e dopo aver tolto a questi cavoli le prime foglie troppo verdi ed il torsolo, si tagliano in sottilissime o finissime liste, si raccolgono o si mettono a prosciugare sopra un panno; indi, mescolati con semi di carvi o coccole di ginepro, si accomodano in un barile con un sol fondo. E nóta che il *sauer-kraut* riescirà migliore se il barile avrà dapprima contenuto o vino, o acquavite, o aceto. Il modo di accomodare nel barile il cavolo così tagliato è questo: si spalma il barile stesso con un poco di lievito, poi si copre il fondo di esso con un suolo di sale, e vi si distendono sopra uniformemente le liste de' cavoli infino a 6 o 8 pollici d' altezza; le si comprimono con un coperchio finchè la detta altezza sia ridotta alla metà; si fa un altro suolo di sale ed altro di cavoli, si comprime alla stessa guisa, e così si opera di mano in mano finchè il barile sia colmo, meno due pollici avvertendo che l' ultimo suolo sia di sale si pongono le grandi foglie che si sono spiccate dal cavolo prima di tagliarlo in liste; si stende su tali foglie una tela bagnata e poi strizzata; sulla tela si mette il coperchio del barile, e su questo grosse pietre affinchè la fermentazione non lo sollevi. Il ginepro, o altro aroma con che si voglia condire il *sauer-kraut*, si deve mescolare coi cavoli e non già col sale. In capo a qualche tempo i suoli abbassano e si ristringono, e i cavoli abbandonano la loro acqua vegetale: quest' acqua verde e fetida, che viene a galleggiare sulla massa, vuol esser tolta via, e in suo luogo si versa sui cavoli nuova salamoia. Si continuano queste diligenze finchè la salamoia n'esca ben netta; il che suol durare circa 15 giorni.

Per conservare in istato perfetto il *sauer-kraut*, anche manomesso, importa più che mai tenerlo sempre coperto d'un pollice almeno di salamoia, e di non lasciar nessun vuoto fra la massa e le pareti del barile.

Quando si vuol servirsene si lava diligentemente nell'acqua fresca, onde levargli il salo, e si fa cuocere con un po' d' aceto, affinchè si accresca la sua acidità ed acquisti un odore più grato. Preso il bisognevole si lura di nuovo il barile, osservando le precauzioni sopra indicate.

169. *Citriuoli nell'aceto.* — La semplice immersione nell' aceto li conserva. Accenneremo però un altro metodo che non è certo inferiore al primo. Si prendono i citriuoli ben nettati, o tagliatone il gambo, si salano involtandoli in ruvida tela; indi si mettono in un vaso, si versa sopra dell'aceto bianco bollente, e si chiudono diligentemente. Dopo ventiquattr'ore avranno preso un color giallo; allora si leva l'aceto, si mette in una caldaia al fuoco,

e quando bolle vi si gettano i citriuoli, che tosto ritornano verdi. Pochi minuti dopo si levano dalla caldaia e si fanno freddare. Allora si pongono ne' vasi con cipolline, serpentaria e aglio, si coprono d'aceto, si turano bene i vasi, e dopo otto giorni si può cominciare a farne uso.

170. *Cipolle nell'aceto.* — Si scelgono piccole e bianche; si mondano e si mettono in un vaso di vetro con eccellente aceto bianco; vi si aggiunge un po'di sale, serpentaria, pepe in grani e cannella, o si chiude perfettamente il vaso.

171. *Modo di conservare i pomidoro.* — Raccogli de'pomidoro ben maturi; lavali, falli sgocciolare, tagliali a pezzetti e mettili a cuocere in vaso di terra o di rame stagnato, finchè vengano a spappolarsi. Ridotti che siano alla terza parte del loro volume, passali per istaccio, onde separarne i semi e le bucce; rimetti al fuoco la colatura, e lascia bollire sino alla riduzione di due terze parti; fa poi raffreddare in una catinella inverniciata, infiasca e fa bollire a bagnomaria per un quarto d'ora.

172. *Altra maniera di conservare i pomidoro.* — Prendi pomidori ben maturi e bene asciutti; mettili in un catino e spremili diligentemente; passa il sugo per istaccio, e ponilo in un vaso inverniciato, con mezzo danaro d'acido solforico per ogni libbra di sugo, facendo cadere l'acido a poco a poco e agitando il miscuglio. Infiasca da ultimo il liquido, e turato bene con sughero e cartapecora, avendo avuto prima l'avvertenza di versare nel fiasco un poco d'olio sopra il sugo de'pomidoro.

173. *Altro metodo per fare la conserva di pomidoro.* — Fa cuocere i pomidoro senz'acqua, come s'è detto più sopra; passali per istaccio, e metti la colatura al fuoco in una casseruola, teglia o tegame; fa bollire ancora fino a che avrai ottenuto una densa poltiglia: allora versa la conserva in diversi piatti all'altezza di un mezzo dito, esponila al sole per alcuni dì, e falla prosciugare finchè diventi assai densa da potersi staccare dai piatti in forma di cialde, che arrotolerai e ravvolgerai ognuna in un pezzo di carta unta con olio d'oliva.

II. Cucina.

§ 1. *Brodi, Zuppe e Minestre.*

174. *Brodi di grasso.* — La carne di manzo dà il miglior brodo; scegli però di preferenza il culaccio, la punta della spalla ed il sottolombo. Per servire in tavola è migliore il culaccio, la coscia, lo spicchio di petto. Se vuoi brodi saporiti e sostanziosi, avverti di non lasciare in molle nell'acqua le carni da cui vuoi ottenerli, prima di porle al fuoco. È errore di molti quello di mettere in un vaso d'acqua il manzo, il vitello ed il pollame, prima di porli a cuocere, e di lasciarveli alcun tempo. Una tale immersione spoglia le carni della parte più alimentare e più gustosa, per cui le carni stesse ed i brodi che se ne fanno riescono insipidi e poco nutritivi. Se le carni hanno bisogno d'essere lavate, lo puoi fare, ma senza lasciarle immerse nell'acqua; e perciò preferirai di stropicciarle colle mani, tuffandole due o tre volte nell'acqua, e subito dopo le porrai a cuocere. Le carni che furono di recente spiccate da pezzi più grossi, non avendo alcuna immondizia, non abbisognano d'esser lavate.

I polli danno un eccellente sapore al brodo, ma conviene unirli alla carne di manzo.

Per ogni libbra di carne metterai nella pentola un boccale d'acqua, e appena comincia a bollire la schiumerai assai bene; indi la salerai pochissimo, e guarderai che il tuo brodo bolla lentamente. Si può mettere nella pentola, secondo i gusti, una cipolla abbrustolita e steccata con garofani, o un po'di sedano, carote, ecc.

Dopo mezz'ora di bollimento avrai un brodo già abbastanza sostanzioso; però la carne non sarà cotta che dopo aver bollito 2 o 3 ore.

175. *Brodo economico.* — Metti una certa quantità d'ossa in una pentola munita del suo coperchio, e uniscivi tant'acqua per il doppio del loro peso. Distendi sulla pentola un foglio di carta, e raccomandalo intorno ad essa con spago; ponvi sopra il coperchio e manda la pentola così preparata al forno, dopo che ne è stato cavato il pane. Lasciavela per alcune ore, ed avrai un brodo eccellente, il quale sarà anche migliore se vi avrai aggiunto dei legumi. Le medesime ossa possono servire per tre volte almeno.

176. *Brodo ristretto.* — Metti molta carne in una pentola con poca acqua, e falla cuocere a lento fuoco e per molto tempo. È questo il mezzo più semplice.

Se poi ne vuol fare un migliore, metti nella pentola un bel pezzo di manzo, un grosso cappone ed un piccione; falli bollire a lento fuoco e sala poco: tosto che il cappone ed il piccione sono cotti, cavali dalla pentola e serbali per darli in tavola freddi, guarniti con prezzemolo o altr' erba adattata. Lascia bollire il manzo per altre due ore, e dopo averlo cavato, fa concentrare il brodo, acciocchè venga di più consistenza: digrassalo e serviteno all'uso.

177. *Brodo di magro.* — Si ottine specialmente dalle rane bollite in acqua con un poco di burro, aggiungendovi anche qualche erba aromatica. Ottenuto il brodo, dopo conveniente bollimento, se ne levano le erbe e si versa, avendo cura di separarne l'unto. Si potrà rendere più sostanzioso siffatto brodo coi pestare le rane cottevi in un mortaio, aggiungervi gamberi cotti e ben mondi, e quando il tutto è ridotto in poltiglia, metterlo in uno staccio e versarvi sopra il brodo, sicchè questo venga a portar seco tutto il sugo degli animali pestati. Rimetti poi il brodo a bollire a fuoco lento, finchè sia divenuto alquanto denso; cola, leva l'unto, o avrai un sugo da non differire da uno grasso. Alcuni vi aggiungono un poco di cannella, od altra droga, ma non tutti i palati lo amano, e quindi si seguirà il gusto.

178. *Brodo di pesce.* — Ci vuole un buon pesce, como dentice, scrofano, ragno o nasello; ma, in mancanza di questi, potrai servirti di piccoli pesci, cioè di scorpene, ghiozzi ed altri, non che di tinche. Fa bollire il tuo pesce in sufficiente quantità d'acqua, con poco sale, e quando sia cotto da servirlo in tavola, ritiralo con diligenza, acciò non si rompa, e getta nel brodo che rimane un po' d'olio, in cui avrai fatto soffriggere una cipolla, o qualche erba aromatica.

179. *Brodi per malati.* — Il brodo per le persone malate debb' essere più passante e meno nutritivo che sia possibile, a meno che la malattia non dipenda da sfinitezza, o da mancanza precedente di alimento, chè allora saranno opportuni i brodi di carne molto sostanziosi.

Un brodo eccellente pei malati in generale è quello di vitello.

180. *Zuppa semplice.* — Poni in una zuppiera alcune fette di pane, fresco o duro a piacere, e versavi sopra del brodo quasi bollente al momento di servire in tavola. Quando è scodellata vi si sparge sopra un po'di formaggio parmigiano grattato.

181. *Zuppa d'erbe.* — Fa bollire per un'ora in eccellente brodo due mazzetti d'acetosa di giardino, un cesto d'indivia, quattro cesti di lattuga e un mazzetto di cerfoglio, avendo prima lavato e tagliato il tutto sottilmente, e aggiungendo le foglie intere di un sedano, una mezza rapa mondata, una carota e mezza cipolla, anche queste tagliate in fette sottili.

Prepara in una zuppiera alcune fette di pane così semplici, ovvero arrostite, o fritte nel burro, e versavi sopra il brodo unitamente alle erbe che vi avrai cotte.

182. *Zuppa con cipolle.* — Piglia alcune cipolline bianche della grossezza d'una noce; taglia loro il gambo, ponilo in una casserola con acqua fresca, e falle bollire al fuoco per mezz'ora. Poi ritiralo dal fuoco, gettalo nell'acqua fredda, e leva loro la buccia; mettilo in una pentola con un pezzo di prosciutto magro o con alquanto brodo; fa bollire e versa il tutto sopra le fette di pane che avrai preparate in una zuppiera, come si è detto al num. 181, avvertendo di togliere il pezzo del prosciutto.

183. *Zuppa di cavolo.* — Taglia un cavolo verzotto in quattro parti, gettandone via le foglie più dure e le costole; mettilo in acqua bollente, e quand'è a mezza cottura ritiralo e gettalo in acqua fresca; indi spremilo, ponilo in una casserola con un pezzo di burro, una fetta di prosciutto, un po' di cipolla e mezzo spicchio d'aglio, ambidue tagliati sottilmente; fa soffriggere il tutto per dieci minuti su lento fuoco, e gettavi sopra il brodo.

Avrai preparato in una zuppiera alcune fette di pane semplici, o arrostite, o fritte, e sopra vi verserai il brodo col cavolo, avvertendo di togliere la fetta del prosciutto.

184. *Zuppa di rape.* — Monda quattro rape, che poi taglierai a fette non troppo sottili, e metterai in un tegame salandole, coprendole e lasciandole così per un'ora; colata l'acqua che avranno fatto le rape, metti queste in una casserola con un pezzo di burro ed una fetta di prosciutto; falle soffriggere sopra un fornello per cinque o sei minuti, e dimenale con un mestolo acciò non si attacchino e non prendano odor di bruciato; bagnale con brodo e sugo di pomidoro, lacia così bollire finchè non siano cotte, osservando però che non si disfaciano; digrassa il brodo e togli prosciutto, versando le rape ed il brodo in una zuppiera, dove avrai preparato delle fette di pane.

185. *Zuppa d'erbe legate.* — Piglia latiuga, bietola, spinaci, e se è primavera, piselli verdi sgranati. Metti il tutto tritato in una casserola con prezzemolo, timo, burro, prosciutto, salo, pepe e spezie; fa asciugar bene al fuoco, aggiungendo un poco di farina, e bagnando poscia con buon brodo. Lascia cuocer bene queste erbe, sbatti 4 o 6 uova, secondo la quantità di quelle, e gettale nella casserola, osservando di togliere prima il prosciutto. Ponivi sopra un testo di ferro con fuoco, diminuendone un poco di sotto; scopri spesso, e allorchè vedrai che le erbe sono legate alla densità di una morbida frittata, toglila dal fuoco, o con un cucchiaio rompila a piccoli pezzi, che metterai in una zuppiera, ove avrai preparato il pane inzuppato in eccellente brodo.

186. *Zuppa alla romana.* — Fa struggere 4 once di midollo di bue, e passalo per colatoio; quand'è raffreddato mettici due uova intiere e 4 once di mollica di pane inzuppata prima in buon brodo e poi bene spremuta, un poco di prezzemolo, noce moscata e sale; riduci a una giusta consistenza, aggiungendo alquanta farina; forma con questa pasta così ottenuta delle pallottoline della grossezza d'una nocciuola; falle cuocere nel brodo pel corso di pochi minuti, e finalmente versale insieme al brodo stesso in una zuppiera sopra fette di pane.

187. *Zuppa con sugo di legumi.* — Si fa aggiungendo alla zuppa ordinaria una poltiglia (dai francesi detta *puré*), la quale si ottiene passando per istaccio a forza certi legumi a piacere, come fagiuoli, piselli, lenticchie, ecc., che preventivamente si sono fatti cuocere nell'acqua.

188. *Farinata bianca.* — Si prende alquanto fior di farina e si getta a poco a poco in un calderotto o altro vaso fondo, in cui sia del brodo tiepido; si stempera questa farina agitandola continuamente con un mestolo di legno, onde non si formino grumi; quando sarà disfatta e ridotta alla densità d'una crema, si getta nella pentola ov'è il brodo caldo nel quale si vual far la farinata, Si agita il detto brodo finchè sia ben cotta la farina, e si toglie allora dal fuoco per servirla in tavola. Se si gradisce che abbia un qualche odore, si farà uso d'un brodo ove abbiano bollito diverse erbe e cipolle, le quali si dovranno ad ogni modo ritirare prima di unirvi la farina.

Ponendovi una quantità di tuorli d'uova, appena levata dal fuoco, questi la rendono squisita; ma per impedire che si rappiglino, bisognerà versare a poco alla volta, nel vaso ove si vogliano frullare, due o tre ramaiolate di farinata quasi bollente; allorchè questa sia bene incorporata colle uova, si getta tutto nella pentola ov'è il rimanente della farinata e si dimena con un mestolo, aggiungendo anche, se ciò aggrada un po' di formaggio parmigiano grattato. Vi è chi aggiunge ancora un pezzetto di buon burro.

In generale si opera nella stessa guisa per qualunque farinata.

189. *Pan grattato.* — Quando bolle il brodo, vi si getta a poco per volta alquanta corteccia di pane grattata minutamente, o meglio biscotto di mare pure grattato o pestato in un mortaio, agitandolo con un mestolo, e portandolo a quella densità che più aggrada.

190. *Riso con cavolo.* — Metti del cavolo verzotto ben pulito a cuocere nel brodo, insieme ad un battuto di lardo o prosciutto, a cui avrai unito un po' di prezzemolo ed uno spicchio d' aglio. Allorchè i cavoli ti sembrano abbastanza cotti da soli, butta giù il riso e fallo cuocere a giusta cottura. Quando avrai scodellato la tua minestra, spargivi sopra del buon formaggio parmigiano grattato.

191. *Riso con rape.* — Si scottano le rape, si mondano, si tagliano a pezzi e si gettano nel brodo bollente insieme col riso. Alcuni fanno prima rosolare le rape in una casseruola con un po' di burro.

Riso con piselli. — Piglia piselli verdi sgranati e gettali nel brodo insieme col riso, aggiungendo, se ti piace, sugo di pomidoro passato per istaccio. Lo stesso praticherai se invece dei piselli vuoi adoperare fave o zucchini tagliati in fette.

Riso con fagiuoli. — Fa cuocere in acqua con sale una certa quantità di fagiuoli, sian freschi o secchi poco importa; acciacca in un mortaio parte di questi fagiuoli e poi passati per istaccio, onde ricavare un sugo a guisa di poltiglia, che getterai nel brodo insieme coi rimanente de' fagiuoli; uniscivi ancora un battuto di lardo con prezzemolo e un po' d'aglio, che avrai preparato anticipatamente: metti giù il riso, e in fine aggiungi sugo o conserva di pomidoro. Questa minestra, che non vuol esser troppo brodosa, ma piuttosto densa, è eccellente e può farsi anche di magro, adoperando, invece del brodo, l'acqua in cui si sono cotti i fagiuoli.

194. *Minestra di farro.* — Si deve questo far cuocere in buon brodo pel corso di tre ore, unendovi qualche erba aromatica e un po' di cipolla trinciata. Osserva che non si attacchi al fondo, e perciò agitalo spesso con un mestolo. Dopo scodellato spargivi sopra del parmigiano grattato.

195. *Minestre di paste diverse.* — Le migliori paste di grano duro sono quelle che si fabbricano a Genova, in Toscana e a Napoli se ne contano molte specie, le quali cambiano nome, secondo la loro forma e grossezza.

Fra le diverse paste per minestre, che si conoscono in Toscana, si distinguono lo seguenti: la *grandinina*, le *puntine*, i *semini*, lo *stelline*, gli *anellini*, la *grandine*, la *primiera*, i *capellini*, i *sopraccapellini*, gli *spaghetti*, *i vermicelli*, i *nastrini*, le *bavelle*, le *lasagne*, i *maccheroni*, i *sedani*, ecc. Per regola generale le paste, di qualunque specie si siano, si gettano nel brodo, come il riso, mentre esso bolle, e si lasciano cuocere più o meno, secondo i gusti; non pertanto la maggioranza degl' individui le trovano più saporite quando non sono troppo cotte e che pendono un poco al duro. Le minestre di pasta si preferiscono un po' brodose e con buon formaggio parmigiano grattato, sparsovi sopra quando siano scodellate.

196. *Paste fatte in casa.* — Piglia quella quantità di farina di frumento che ti fa bisogno; formane un mucchio sopra una tavola ben netta e non verniciata; fa nel bel mezzo della farina un buco, in cui verserai un uovo o più, secondo la quantità della farina, e coll' aiuto d' un po' di brodo o d'acqua calda impasta e forma una pasta molto dura, osservando di stemperare bene le uova colla farina; ciò fatto distendi la tua pasta col matterello, spargendovi sopra di quando in quando un po' di farina, finchè tu l' abbia ridotta a sfoglio sottilissime, che taglierai a guisa di lasagne, di nastrini, o come ti aggrada. Se brami fare piccole puntine, non occorre che tu stenda la pasta col matterello, ma strapperai dalla massa della pasta tanti pezzetti piccoli quanto un grano di frumento, dando loro una stropicciata coll' indice ed il pollice, in modo da formare come tanti grani di avena.

Prima di cuocere questa pasta, si deve tenere per qualche ora esposta all'aria. Le minestre che se ne fanno sono più saporite che quelle fatte colle paste comprate.

197. *Tortelli alla bolognese.* — Prepara un battuto composto di polpa di pollo lesso, mollica di pane inzuppata nel brodo o nel latte, un po' di cervello di agnello o d' altro animale da macello, uova, droghe in polvere senza pepe, e formaggio parmigiano grattato, il tutto ben mescolato.

Prendi alquanta pasta fatta in casa, e col matterello formane delle sfoglie sottilissime (num. 196); disponivi sopra con un cucchiaino, a piccole porzioni, il battuto che abbiamo sopra accennato, lasciando fra esse uno spazio di due dita all' intorno, a fine di poter ripiegare la pasta sopra sè stessa o chiudere così il ripieno dopo aver separato ogni tortello mercè una rotellina fatta per l'uso. Si abbia però cura che i lembi della pasta si attacchino bene fra loro, onde nel cuocere i tortelli non si abbiano ad aprire.

Si gettano nel brodo quando questo bolle, e si lasciano cuocere per 20 minuti a fuoco gagliardo.

198. *Agnellotti alla toscana.* — Si fanno alla stessa guisa, tanto per la pasta che pel ripieno e la forma, dei tortelli alla bolognese (num. 197); ma nel battuto si aggiunge alquanta ricotta fresca. Quando si sono cotti in eccellente brodo, si scolano, se ne formano diversi suoli in un piatto fondo, e si condiscono, suolo per suolo, con sugo di carne in umido e con buon formaggio parmigiano grattato. Non siate avari nel condimento, e servite; in tavola tosto che avete ultimato l' ultimo suolo.

199. *Lasagne alla genovese.* — Prepara delle lasagne nel modo indicato al num. 196, falle cuocere in buon brodo, scolale e condiscelo con sugo di carne e formaggio parmigiano alla guisa degli agnellotti (num. 198).

200. *Maccheroni alla napoletana.* — Fa cuocere i maccheroni nell'acqua con sale, scolali e condisceli nello stesso modo che si pratica per le lasagne (num. 199).

201. *Risotto alla milanese.* — Metti in una casserola conveniente quantità di burro, lardo, cervellate, midollo di manzo ben pesti, o una cipollina tritata. Quando a fuoco lento la cipolla ha preso color dorato, versa nella casserola il riso e lascia per pochi minuti che s' imbeva dell' unto: allora aggiungivi del brodo a poco per volta, avendo cura di tenerlo pronto quasi bollente, e agita con un mestolo affinchè il riso non si attacchi alla casserola. Finalmente aggiungi una piccola dose di zafferano stemperato prima in un po' di brodo, e quando il riso è cotto mischiavi del buon parmigiano grattato. Nota che il risotto dovrà riescire alquanto denso. Se vi unirai un tartufo tagliato a fette sottilissime, o un pizzico di funghi secchi cotti a parte, darai al tuo risotto un sapore più squisito.

202. *Ravioli alla toscana.* — Prendi una quantità di bietola, a cui torrai le costole; lavala, falla bollire molto nell'acqua e quando è cotta gettala in altra acqua fresca; spremila, battila sopra il tagliere con la lunetta, e ponila poi in un tegame, dove l' impasterai con 4 uova fresche, 2 once di parmigiano grattato, 3 once di ricotta, un poco di noce moscada grattata e sale. Spargi della farina sopra una tavola ben pulita, ponivi a piccole porzioni dello impasto, e col palmo della mano lo voltolerai in modo da formare tante pallottole della grossezza di una noce, che avrai cura d' infarinar bene. Così preparati, getta i tuoi ravioli nel brodo bollente a pochi per volta, osservando che non cessi il bollore, e allorchè sono venuti tutti a galla, ritirali con diligenza, falli scolare e condisceli come gli agnellotti (num. 198).

203. *Minestrone.* — Nelle stagioni in cui si possono avere varie qualità di legumi e di erbaggi, si ottengono ottime minestre assai complicate, cui si dà il nome di *minestroni*. Di ordinario si compongono con cavoli, fagioletti verdi, patate, zucchini, carote, fave, piselli, sedano, salvia, prezzemolo, sugo di pomidoro, ecc., cotti nel brodo, al quale si unisce un po' di cotenna di maiale tagliata a pezzetti. Puoi servirti di riso o pasta a piacere, come pure, se ti aggrada, puoi unirvi un battuto di lardo con aglio.

204. *Minestre di magro.* — In generale si fanno come quelle di grasso, adoperando brodo di pesce o di rane in luogo del brodo di carne, ovvero facendo uso di burro.

Si avranno buonissime minestre di magro facendo cuocere riso, o vermicelli, o lasagne, o bavatte nell'acqua in cui abbiano cotto i fagiuoli, e aggiungendovi un sugo ottenuto da una parte dei fagiuoli stessi passati per istaccio, zucchini o patate minutamente tagliate, e del sugo o conserva di pomidoro.

Qui appresso indichiamo alcune minestre di magro, forse più gustose che quelle di grasso.

205. *Pilao all' uso di Levante.* — Poni a cuocere piselli, o fave, o zucchini con olio, sale, erbe odorose e cipolla trinciata; allorchè sarà cotto tutto versavi dell' acqua; quando bolle metti giù il riso, ed aggiungi olio o un po' di pepe in polvere, e seguita a metter acqua quasi bollente, che avrai pronta, a poco per volta, finchè il riso, essendo cotto, non resti nè troppo denso, nè troppo liquido. Gettalo allora nella zuppiera, e dopo qualche minuto servi in tavola.

206. *Pilao colle telline.* — Piglia telline di mare; ponile in una casserola al fuoco, onde si aprano tutte; levale dal loro guscio, e rimettile in una casserola con erbe odorose, cipolla e qualche fungo secco, il tutto ben trinciato, facendole saffriggere a fuoco lento con un po' d'olio. Quando la cipolla abbia preso un bel color d'oro, unisci un po' di brodo di pesce, e in mancanza di questo acqua semplice con un po' d'olio e sale. Metti il riso in quantità sufficiente, e aggiungi umido a poco a poco, perchè non resti troppo liquido. Allorchè sia cotto, versalo nella zuppiera e servilo senza brodo.

Invece delle telline si possono adoperare arselle.

207. *Pilao colle uova.* — Si cuoce il riso nell' acqua o nel latte, con giusta dose di sale; si cola e si condisce con burro, formaggio parmigiano e tuorli d' uova, dimenando bene il tutto.

208. *Lasagne di magro alla genovese.* — Cuoci in acqua con sale le lasagne, le quali riesciranno più saporite se avrai fatte in casa. Intanto per condirle metti in un mortaio due e tre spicchi d' aglio, foglie di basilico in abbondanzó e alquanta polpa di cacio di Roma, o d'Olanda, o di Sardegna, secondo il gusto, e pesta tutto ben bene; aggiungi dell' olio fino in quantità, e tre o quattro cucchiaiate dell'acqua stessa in cui cuocono le lasagne. Quando queste son cotte, colale e condiscile suolo per suolo col pesto che hai preparato, aggiungendo ancora del formaggio grattato.

209. *Maccheroni col burro.* — Cuocili in acqua con sale, colali e condiscili con buon burro e formaggio parmigiano grattato. Alcuni vi aggiungono un po' di cannella in polvere o pepe.

Il burro si può farlo struggere, ed anche cuocere alquanto, prima di farne uso; ma molti preferiscono adoperarlo fresco, poichè il calore stesso dei maccheroni basta a farlo sciogliere.

Invece di maccheroni si può prendere lasagne, o bavette, o vermicelli, a seconda del gusto.

210. *Ravioli di magro.* — Si fanno come quelli di grasso (num. 202), ma si condiscono col burro, formaggio parmigiano e cannella in polvere.

§ 2. — *Salse, Lessi, Fritti.*

211. *Savore piccante.* — Piglia alquante noci, e pestale in un mortaio insieme a un poco di pane inzuppato nell'acqua, ed a qualche spicchio d'aglio. Quando tutto sia ben pestato e ridotto ad un impasto, aggiungi olio, pepe e sugo di limone. Ti servirai di questa salsa per condirne il lesso.

212. *Salsa piccante di cren.* — Prendi una radica di cren, e puliscila bene con uno spazzolino ed acqua, togliendogli tutta la terra che contiene: quando sia bene asciutta, grattala e gettala in un vaso adattato, stemperandovela con aceto. Questa salsa è buona per

lessi ed arrosti, e si conserva per molto tempo. Si avverta di ridurla alla densità di una polentina.

213. *Mostarda piccante.* — Si fa stemperando alquanta farina di senape in un poco di brodo, in maniera da formare una densa poltiglia. Si può anche addolcirla con un poco di zucchero, ovvero adoperando mosto di vino, concentrato al fuoco, in luogo di brodo.

214. *Acciugata.* — Piglia alcune acciughe salate; puliscile, privale della loro lisca e mettile al fuoco in una casserola con un po' d'olio: appena questo è caldo, riduci le acciughe ad una pasta, servendoti d'un mestolo di legno, e osservando che l'olio non levi il bollore. Vi si può aggiungere, volendo, alquanti capperi o sugo di pomidoro. Questa salsa si adopera a condimento del pesce lessato.

215. *Agliata.* — Metti in un mortaio molti spicchi d'aglio mondi, e pestali ben bene, aggiungendo olio d'oliva finchè siasi formata una specie di crema. Di questa salsa si fa molto uso pei lessi di magro.

216. *Salsa con uova.* — Si legano al fuoco due tuorli d'uova con succo di limone e sale aggiungendo alquanto olio a poco alla volta, e agitando sempre. La salsa non tarderà molto a legarsi; ed allora di tanto in tanto vi si aggiunge un poco d'aceto. Si adopera questa salsa pel pesce, pei volatili e per gli erbaggi lessi.

217. *Salsa agro-dolce.* — Prendi un bicchiere, riempilo per metà di zucchero, e fino a tre quarti d'aceto; dimena il tutto, e aggiungivi due pizzichi di finocchi, altrettanta uva passa e mezzo panetto di cioccolata grattato. Questa salsa la getterai nella vivanda in umido, che avrai preparata, e ve la lascierai bollire insieme per alcuni minuti. Ordinariamente si adopera questo condimento per ogni sorta di selvaggina, che allora si dice *all' agro-dolce.*

218. *Lesso di manzo* o *di vitella.* — Si procuri che la carne che si vuol far lessare sia tagliata in un sol pezzo piuttosto quadrato, anzichè in forma di fetta, e che non abbia di quella parte callosa sì poco gradevole al palato. La si metta al fuoco in una pentola insieme a proporzionata quantità d'acqua fredda, avvertendo di non aggiungerne dopo, poichè altrimenti si scemerebbe il sapore alla carne; conviene inoltre mantenere un fuoco moderato, ma continuo, e osservare che la carne non oltrepassi la giusta cottura. D'altra parte si osserverà quanto abbiamo avvertito pel brodo (vedi num. 174).

Dovendo conservare il lesso, convien tenerlo nel suo brodo ad un moderato calore, nè mai lasciarlo asciugare per poi rituffarlo nel brodo onde servirlo.

Ove piaccia, prima di farla cuocere, si potrà lardellare la carne, praticandovi colla punta d'un coltello alquanti buchi, che si riempiono poi con pezzetti di lardo e spicchi di aglio.

219. *Lesso di pollame.* — Fra il pollame, il cappone e la pollastra sono i più adatti a fare un buon lesso. Dopo d'averli ben pelati e sbarazzati de' loro interiori, si espongono per alcuni istanti per bruciare quella peluria da cui sono coperti; poi si lavano in acqua fresca e si mettono a bollire in proporzionata quantità d'acqua. Allorchè questa ha levato il bollore, si sala e si lascia cuocere finchè la forchetta entra facilmente nel pollo.

D'ordinario i polli lessi si servono freddi e guerniti con prezzemolo od altro.

220. *Lesso di zampetti e di cotenne di maiale.* — Piglia una quantità di zampetti e di cotenne, è dopo averli ben puliti con acqua bollente, mettili a lessare in sufficiente quantità d'acqua con una cipolla, sei garofani, due spicchi d'aglio, sale e pepe in grani. Quando sono cotti si servono in tavola caldi. Essi richiedono però una lunga cottura.

221. *Lesso di pesce.*—Per rendere questo lesso più saporito si fa bollire per mezz' ora alquanta acqua con entrovi molto sale, aceto, cipolla, carote, sedano, prezzemolo una foglia d'alloro, spicchi d'aglio, pepe in grani e garofani; poi si passa tutto per istaccio, e si adopera la colatura per farvi lessare il pesce.

Prima però di metterlo in quest' acqua lo si dovrà raschiare per ispogliarlo delle sue squame, e poi sbarazzarlo degli interiori e pulirgli le branchie.

I pesci migliori sono lo storione, il ragno, il dentice, il nasello, l'ombrina, la triglia grossa; questi sono tutti di mare: tra quelli d'acqua dolce i migliori sono il luccio, la trotta ed il carpio.

Per cuocere il pesce è d'uopo servirsi d'una casserola oblunga adattata alla lunghezza e grossezza del pesce stesso, acciò questo possa starvi dentro intiero e tutto disteso. Lo si mette in tal casserola insieme all'acqua preparata come si è detto sopra, ovvero con acqua semplice, avvertendo di salarla; e quando esso è cotto si leva con diligenza, tirandolo fuori dal suo brodo mediante una reticella di metallo che si sarà messa preventivamente sul fondo della casserola.

Si serve in tavola in piatto adattato e contornato di prezzemolo e piccole foglie di sedano. La salsa più opportuna è l'acciugata con capperi (num. 214).

222. *Salumi lessi.* — Il baccalà, lo stoccafisso, il sermone, la sorra, la tonnina, si mettono a cuocere in acqua bollente, si scolano e si servono in tavola guerniti di prezzemolo od altro.

Il baccalà e lo stoccafisso si condiscono con olio, pepe, sale e limone, o per renderli più gustosi vi si aggiunge l'acciugata (num. 214). Il sermone, la sorra e la tonnina si condiscono con olio, pepe ed aceto senza sale.

223. *Lesso di legumi secchi.* — I fagiuoli freschio secchi e d'ogni specie, i ceci e lo lenticchie sono i legumi che più spesso si usa mangiar lessi: hanno bisogno di molta cottura, particolarmente i ceci, i quali, dopo averli ammollati per 24 ore, si mettono ad acqua bollente, oppure si unisce all'acqua in cui devono cuocere un poco di cenere chiusa in un pannolino, od anche una goccia d'olio di tartaro, ambedue sostanze che agevolano la cottura di questo legume, senza nuocere alla salute. Qualunque civaia, dopo che è cotta, si scola e si serve in un piatto, condila con olio, pepe, sale e sugo di limone, particolarmente per i fagiuoli detti dall'occhio.

Si possono ancora servire i legumi con crostini di pane arrostiti e stropicciati con aglio mentre sono ancora caldi, che si mettono sul piatto e vi si versa sopra lo civaie cotte e condite come abbiamo detto.

224. *Lessi d'erbe.* — I broccoli e cavoli d'ogni specie, la cicoria o radicchio, la bietola colle sue radici o senza, i talli di rape, le rape tenere con le loro foglie, i fagiuoli in erba, gli zucchini, gli spinaci, i carciofi, gli sparagi, i cardoni, le carote, le radici di scorzonera, le pastinache, ogni specie d'insalate, sono tutti erbaggi che richieggono diversi gradi di cottura, la quale si conosce quando sia al suo vero punto comprimendo i vari erbaggi fra due dita. Fra questi alcuni, come i talli di rape, gli spinacci, le bietole hanno bisogno dopo cotti d'esser gettati nell'acqua fresca o poi bene spremuti e trinciati; altri invece non hanno d'uopo di tale operazione, e sono i cardoni, i carciofi, i sedani: l'insalata vuol esser spremuta cesto per cesto; i cavoli, i fagiuoli in erba, gli zucchini e gli sparagi richieggono soltanto d'esser bene scolati; la scorzonera e le carote devonsi privare della loro anima. Tutti questi ortaggi si condiscono poi con olio, sale, pepe e sugo di limone o aceto, secondo i gusti. Si possono pure condire con burro strutto e formaggio parmigiano grattato, non omettendo in ogni caso il sale. Sotto i broccoli si addicono molto i crostini fregati coll'aglio ed inzuppati appena nell'acqua in cui si sono cotti i broccoli stessi. V'ha chi li condisce con l'agliata (num. 215).

225. *Patate lesse.* — Si fanno cuocere nell'acqua con sale, si sbucciano e si tagliano a fette, e finalmente si condiscono con olio, pepe, sale ed agro di limone, od aceto.

Per cuocerle bene e renderle più saporite si piglia una pignatta, si empie d'acqua per metà e vi si adatta sopra una rete di metallo, su cui si pongono le patate in modo ch'esse possano ricevere tutto il vapore che si sviluppa dall'acqua sottoposta intanto che bolle. Si avverta però di tener coperta la pignatta con un testo finchè non sieno cotte le patate.

226. *Ballotte.* — Si mette in una pentola alquante castagne con acqua, sale in pro-

porziono, e un po' di finocchio, e al fanno bollire sino a giusta cottura. I marroni, o castagne cho siano, si possono pelare prima di metterli a cuocere, ed allora si dicono *pelate* invece di *ballotte*.

227. *Cervella fritte.* — Prendi alquanto cervella; gettavi sopra dell' acqua bollente, il che ti aiuterà a privarle della loro pellicola; tagliale in pezzi della grossezza d'una noce; rivolta questi nella farina, e quando siano bene infarinati immergili nell' uova frullate, e falli friggere in padella con olio fino o con buon burro, finchè abbiano preso un bel color d'oro. Per regola generale il fritto si serve sempre caldo.

228. *Animelle fritte.* — Si fanno prima lessare per un quarto d'ora, poi si passano nell'acqua fredda e si tagliano in piccoli pezzi che s' infarinano, s' immergono nell' uova frullate o si friggono, come abbiam detto per il cervello (num. 227).

229. *Lingua fritta.* — Piglia una lingua di vitello, lessala bene, tagliala a fette sottili, quindi infarinale e friggele, immergendole prima o no nell' uova, secondo più ti piace.

230. *Coratella fritta.* — Si scotta, si taglia a pezzi e si friggo come la lingua suddetta.

231. *Uccelli fritti.* — Si puliscono bene, si taglia loro il becco e le zampe, si vuotano dentro di tutte le interiora, si fanno soffriggere in una casserola con burro e sale, rivoltandoli spesso; quando sono cotti per metà vi si aggiunge prezzemolo e basilico trinciati, e si fanno finire di cuocere con l' umido che producono da se stessi; si lasciano freddare, s' involgono nella farina, poi nell'uovo sbattuto, e si friggono in padella.

232. *Fegato di Vitello fritto.* — Piglia il fegato, taglialo a fette sottili che involgerai nella farina, e friggele in padella con burro, dopo che questo siasi prima strutto e cotto alquanto da se solo; avverti però di ag tare sempre il fegato nella padella, onde non si dissecchi. Quando ha preso un bel bruno dorato, o quando, tagliandone una fetta, non presenti questa nel suo interno un rosso sanguinolento, versalo e servilo con limone, perchè allora è cotto. D' ordinario bastano 5 minuti perchè il fegato pervenga a giusta cottura. In generale poi per qualunque frittura si fa uso di poco sale intanto che si cuoce, perchè si è sempre a tempo a salarla dopo che è in tavola.

233. *Pollo fritto.* — Prendi un piccolo pollastro; pulisciIo bene nell' interno, e privalo di tutti i bordoni e della peluria, esponendolo alla fiamma; indi tagliato a pezzi di giusta dimensione; immergi questi in una liquida polentina, che avrai preparata stemperando un po' di farina nell' acqua ed aggiungendovi giusta dose di sale, e finalmente friggi e servi caldo, guernendo, se vuoi, il tuo fritto con prezzemolo pure fritto.

Prima di tagliare il pollastro si può ancora farlo arrostire allo spiede o lessarlo a mezza cottura, operando poi come sopra.

In tal guisa si accomoda ogni specie di pollame; ma giova avvertire che trattandosi di galline grosse, capponi o tacchini, conviene avanti lessarli bene.

234. *Frittura di salciccia, o di lombo di maiale.* — Metti a soffriggere in conveniente quantità di burro un po' di cipolla sottilmente affettata, con giusta dose di sale; quando abbia preso un color dorato, aggiungi la salciccia od il lombo, o l' una e l'altro, se vuoi una frittura mista, e lascia friggere a fuoco non troppo ardente, avvertendo di agitare frequentemente con un mestolo, affinchè la cipolla non abbrustolisca di troppo, il che darebbe un amaro disgustoso a tutta la frittura. Sarà pur bene punzecchiare con una forchetta la salciccia, onde dar sfogo al vapore che vi si genera per l'azione del fuoco, ed anche perchè ne sgorghi l' unto, e per evitare che la si crepi. Avverti inoltre che il lombo dovrà essere prima tagliato a sottili fette. Allorchè la cottura sia compiuta, versa in piatto capace, lasciando che la frittura nuoti nel suo unto, e servi caldo.

235. *Fritto piccante.* — Si suol fare di carne di vitello affettata e fritta, a cui si aggiunge una salsa piccante. (Vedi *Salse*).

236. *Polpette fritte.* — Batti sul tagliere alquanta carne lessa (e ti potrai servire di quella avanzata al pasto), unendovi un po' di midolla di pane inzuppata nel brodo, prez-

zemolo, uno spicchio d'aglio e droghe; impasta il battuto con due o più uova, secondo la sua quantità; formane tante pallottole un po' allungate; avvolgi queste nel pan grattato, poi nell'uova sbattute, indi ancora nel pan grattato, e friggele, dandogli bel colore d'oro e rendendoli croccanti.

237. *Pesce fritto.* — Qualunque specie di pesci, fra quelli che ci procurano un vitto, può fornire un eccellente frittura. I pesci minuti non importa privarli delle loro interiora; ma non è così de' pesci molto grossi, i quali vanno anche raschiati prima di friggerli, se hanno le scaglie dure. D'ordinario i pesci che non oltrepassano il peso di mezza libbra si friggono intieri, eccettuate le sogliole, le quali, per la loro forma schiacciata, si possono friggere senza tagliarle a pezzi, ancorchè pesano una libbra. Ogni sorta di pesce si deve prima infarinare e poi gettarlo in padella quando l'olio frigge fortemente.

Il burro non può servire pel pesce; ma si farà uso di buon olio di oliva in abbondanza. Allorchè il pesce ha preso bel colore da ogni parte (giacchè si devo avvertire di rivoltarlo a tempo) si toglie dalla padella, servendosi d'una mestola forata a fine di fargli sgocciolare bene l'olio, e poi si pone su carta sugante per alcuni istanti, onde lasci meglio l'olio che ancor ritiene.

Il pesce fritto, como ogni altra frittura, vuol esser servito caldo.

238. *Rane fritte.* — Dopo che sono ben pulite, s'immergono in una pasta liquida formata di farina, acqua e sale, e poi si friggono nell' olio.

239. *Baccalà fritto.* — Si lascia ammollare nell'acqua per 24 ore, si taglia a pezzi di giusta dimensione, i quali s'avvolgono nella pasta, come abbiam detto sopra, e si friggono in padella con olio, facendogli prendere un bel coloro dorato. Si può anche, prima di friggerlo, farlo cuocere in una casserola con olio, aglio, maggiorana e spezie, bagnandolo di sovente con brodo di pesce, od acqua pura.

240. *Erbaggi fritti.* — I fagiuolini in erba, i sedani, i cardoni, le carote, i cavoli fiori, i carciofi, i porri, gli zucchini, i fiori di zucche, le melanzane, gli sparagi, si scottano nell'acqua bollente, osservando di toglier loro la parte dura o cattiva, si tagliano in pezzi se son grossi, s'infarinano, s'involgono nell'uovo sbattuto e si friggono.

241. *Patate fritte.* — Si sbucciano crude, si affettano sottilmente, e si fanno friggere senz' altro.

242. *Funghi fritti.* — Si puliscono bene, si tagliano in pezzi, si lavano in acqua fresca, si asciugano con pannolino, s'infarinano e si friggono. I migliori funghi da friggere sono i porcini o moreecci, e gli uovoli. Sono molto buoni mangiati col savore (num. 211) o col sugo di limone.

243. *Indivia fritta.* — Prendi dodici cesti d'indivia, taglia loro il fusto, lavali a due acque e lessali, facendoli cuocere bene; gettali poi in acqua fresca e lasciaveli per un quarto d'ora: scolati spremendoli ben bene; trinciali sottilmente, e falli soffriggere per dieci minuti a fuoco gagliardo in una casserola con un po' di burro, sale, pepe e cannella in polvere in proporzione; quando li ritiri dal fuoco aggiungi sei once di parmigiano grattato e due tuorli d'uova, rimesta bene il tutto e lascia freddare. Intanto prepara alquante fette di pane, private della loro corteccia, e fanne tanti piccoli pezzi quadri, su cui distenderai l'indivia preparata como abbiam detto: ciò fatto immergi ciascun pezzo in uova sbattute, poi avvolgili di pan grattato, a cui avrai unito un poco di parmigiano, e così conciati friggili nello strutto o nell'olio come ti aggrada.

244. *Frittate in varie maniere.* — La frittata semplice si compone di sole uova sbattute, a cui si unisce un poco d'acqua, acciò non restino troppo dure; si sala il liquido proporzionatamente, e si fa rappigliare in padella con burro, olio o strutto, secondo il gusto. Quando la frittata è cotta da una parte, la si rivolta, servendosi a tal uopo d'un piatto grande abbastanza da coprirla tutta; con questo la si toglie dalla padella, voltandola sottosopra, e poi tosto vi si rimette, così voltata, affinchè così si cuoca dall' altra parte.

Si possono comporre le frittate con ogni specie di erbaggi, e massime con spinaci. In simili casi si fanno prima cuocere le erbe nell'acqua; si spremono, si gettano in padella quando l'unto soffrigge, e col mestolo si distendono egualmente; allorchè hanno alquanto soffritto insieme all'unto, vi si versano sopra le uova sbattute, e si lasciano rappigliare come si è detto più sopra.

Invece di erbaggi si può adoperare funghi o tartufi, con che si rende più gustosa la frittata.

Intingoli, Umidi, Arrosti.

245. *Intingoli di tartufi.* — Pulisci alquanti tartufi e tagliali in fette sottilissime; mettili in una casserola con un pezzetto di burro, un po' di prezzemolo, cipollina, mezzo spicchio d'aglio e due garofani; poni la casserola sul fuoco ed aggiungi un pugillo di farina con un po' di brodo ed altrettanto vin bianco. Fa cuocere per un'ora a lento fuoco, digrassa ed aggiungi un poco di sugo colato, sale e pepe.

246. *Intingoli di funghi.* — Metti in una casserola alquanti funghi mondati e tagliati a fette; unisciví un pezzo di burro, un po' di prezzemolo e cipolline: passa il tutto al fuoco, ed aggiungi un pugillo di farina, un bicchiero di brodo e mezzo bicchiere di vino bianco, con altrettanto sugo colato; lascia cuocere per un'ora digrassa e condisci con sale e pepe. In mancanza di sugo colato si aggiunge un po' più di farina.

247. *Intingoli di rigaglie.* — Piglia rigaglie di pollo, falle cuocere in sugo di manzo o in soffritto di cipolle con qualche droga, e quando son cotte aggiungivi vino bianco o agro di limone, secondo il gusto. Con queste condirai qualche pietanza in umido.

248. *Intingoli diversi.*— Si possono fare diversi intingoli col frammischiarli l'uno coll'altro, ovvero con tritare qualunque sorta di carne, o di cervelli, o di animelle, o di rigaglie, ecc., ed unirvi una salsa adattata. Si fa prendere al tutto sul fuoco un po' di sapore, e si adopera l'intingolo ottenuto per condire diverse pietanze in umido.

In generale gl'intingoli servono più per condimento di altre pietanze, che per esser serviti soli; ma quando non si voglia guardare alla spesa si può servirli soli in piatti adattati e contornati di crostini fritti nel burro.

249. *Lingua fasciata.* — Prendi una o più lingue di animale grosso, come manzo, vitello, maiale, ec.; falla bollire in acqua, spellala bene e tagliala a fette sottili, su cui porrai un po' di ripieno di carne a piacere; dopo di ciò accartoccia le dette fette, e avvolgile in rete di maiale o d'agnello; indi infilza queste polpette in un sottil spiede o in altrettanti stecchi appuntati; ungile con olio e falle cuocere arrosto, avvertendo di spargervi sopra, quando sieno quasi cotte, un po'di pane grattato. Le servirai in tavola calde, coperte d'una salsa piccante di tuo gusto, dopo averle tolte dallo stecco col quale le avevi infilzate.

250. *Lingua agro-dolce.* — Fa lessare una lingua di vitello o di manzo, toglile la pello, falla a fette, disponi queste in un tegame, e versavi sopra la salsa descritta al num. 217, facendo cuocere ancora per pochi minuti.

251. *Lingua in diverse maniere.* — Dopo che si è bollito e spellato qualunque sorta di lingua, si taglia a fette e si fa cuocere ancora per alcuni minuti, o con soffritto di cipolla, o con qualche sugo, o salsa, o battuto di erbo o un po' di burro.

252. *Rognone alla borghese.* — Taglia a piccoli pezzetti il rognone o rene che avrai tolto, sia di manzo, di vitello, di maiale, d'agnello o di castrato; ponilo al fuoco in una casserola con un pezzo di burro, sale, pepe, prezzemolo, cipolla tritata e aglio; quando sarà cotto aggiungi un po' d'aceto e sugo colato o brodo, non lasciandolo più bollire, onde non indurisca.

253. *Rognone al vino.*— Prendi alquanta farina, mettila in una casserola al fuoco con burro, e falle prendere un color rossastro, avvertendo di agitare spesso con un mestolo,

onde non si attacchi al fondo, nè si abbruci affatto, quindi bagna con un po' di brodo o con sugo di pomidoro, e otterrai così una salsa, in cui metterai il rognone tagliato a fette sottili, insieme ad un poco di pepe, noce moscata grattata, prezzemolo e cipollina tritata Allorchè il rognone è quasi cotto, aggiungi vin bianco e un pezzo di burro ed un pizzico di farina, acciò si leghi meglio la salsa.

254. *Fegato in istufato.* — Prendi fegato di animale grosso, puliscilo bene, taglialo a fette della grossezza di un dito e cuocile in un soffritto di cipolla, aggiungendo un pugillo di farina stemperata nel vino, in modo da formare una salsa. Quando il fegato è cotto, prima di servirlo in tavola, versavi qualche goccia d' aceto. Si può anche mettervi un po' di finocchio.

255. *Fegato alla cittadina.* — Fallo cuocere come nel precedente (num. 254); ma aggiungi tre tuorli d'uova e due cucchiaiate d'agresto o d'aceto. Avverti però di far unire bene le nova senza farle bollire.

256. *Fegato piccante.*—Taglia il fegato a fette, infarina questo assai bene e falle cuocere in padella con un poco d'olio. Quando son cotte condiscile con sale, pepe e alquanto aceto, togliendole dal fuoco appena sono un poco rosolate.

257. *Fegato con salsa di pomidoro.* — Piglia alquante fette di fegato e cuocile in un soffritto di cipolla con un po' di prosciutto. Aggiungi del sugo di pomidoro, e lascia cuocere per alcuni altri minuti.

258. *Fegatelli.* — Taglia il fegato a fette (il migliore per quest'uso è quello di maiale); uniscivi a ciascuna fetta un piccolo pezzo di buon grasso, e se il fegato è di maiale, un pezzetto di lardo, mettendovi inoltre pepe, sale o un poco di finocchio; involta ogni pezzo in rete di maiale o formane così come tante polpette, le quali infilzerai in stecchi di canna sottili, ponendo fra l' una e l'altra una foglia d' alloro. Mettile poi in un tegame, o cuocile con olio, sale e un poco di vino. Quando i fegatelli siano cotti toglili dalle canne e servili nello stesso loro unto.

259. *Coratella alla borghese.* — Piglia la coratella (le migliori sono quelle di vitello, di agnello, o di maiale), che comprende il cuore, il fegato, i polmoni e la milza; tagliala in piccoli pezzi e falla scottare; mettila poi in una casserola con burro e qualche erba aromatica; passala al fuoco; aggiungi un pugillo di farina, e bagna con brodo; quando l' intingolo è cotto, aggiungivi tre tuorli d'uova stemperati nel latte; fa unire il tutto al fuoco, dimenando con un mestolo, e prima di servire spremivi sopra un poco di limone.

260. *Trippa di vitello alla lucchese.* — Dopo averla ben pulita, fa lessare la trippa, lasciandola cuocere bene insieme a qualche erba odorosa. Levala indi dal suo brodo e tagliala a fette sottili; ponila così tagliata in una casserola con burro e un po' di cipollina tritata, e lascia soffriggere. Prima di servirla in tavola versala a poco alla volta nel piatto, o condiscila con abbondante quantità di formaggio parmigiano grattato.

261. *Zampucci alla fiorentina.* — Prendi zampe di vitello, o di maiale, o di castrato, e dopo averle ben pulite falle cuocere in acqua; indi ritirale dal fuoco, scolalo e togli loro gli ossi più grossi; mettile in una casserola con burro, cipolla, prezzemolo, sale, pepe ed un po' di brodo. Lasciale cuocere finchè la salsa sia ridotta a due terzi, e aggiungi sugo di pomidoro e tuorli d' uova sbattuti, facendo ben legare al fuoco, e servendo caldo. Prima di servirle però si aspergono di formaggio parmigiano grattato e cannella.

262. *Testa di vitello alla borghese.*— Piglia una testa di vitello ben pulita, mettila in acqua bollente per più di mezz' ora, levala ed immergila in acqua fredda; toglile la mascella superiore fino all'occhio, e l' osso della sommità della testa, cercando di far conservare alla carne la propria forma; involgila in un pannolino o lega con spago; sarà anche bene, prima di involtarla nel pannolino, fregarla con mezzo limone, il che varrà ad imbianchirla.

Per cuocerla, stempera nell'acqua un pugno di farina o fecola di patate, burro, cipolle, carote, prezzemolo, sale, pepe in grani; la scorza e la polpa del limone che ha servito a

fregar la testa, privandolo de' semi. Metti la testa in quest' acqua; quando bollirà schiumala, ed allorchè sarà cotta levala dal pannolino, o servila in tavola con una salsa piccante di tuo gusto.

263. *Testa di vitello ripiena.* — Dopo che avrà bollito più di mezz' ora, disossala con diligenza, rovesciandone la pelle, e con coltello staccando la carne dall' osso, per la quale operazione comincerai dalla parte del cervello. Riempila quindi di un battuto fatto delle lingua e del cervello della medesima testa, aggiungendovi altri battuti di tuo gusto. Prima di riempiro così la testa, cucile gli occhi e la bocca o poi anche l' apertura per dove avrà introdotto il ripieno, procurando di conservare la testa nella sua forma. Così acconciata, metti la testa in una casserola proporzionata e ponila al fuoco con acqua fresca fino a che abbia levato il bollore. Allora ritirala e mettila in altra acqua fresca per alcuni minuti. Finalmente ponila in altra casserola, in cui avrai preparato un soffritto di cipolla, burro ed erbe odorose, come sedano, prezzemolo, carote, pepolino, ecc. Aggiungi brodo e droghe in polvere, e dàlle un' ora o mezzo di cottura. Ciò fatto, metti la testa in un piatto, togli il refe delle cuciture, e servila con salsa di tuo gusto, ovvero con l'umido in cui l'hai cotta, facendolo però ben concentrare o aggiungendovi qualche tuorlo d'uovo, sugo di carne o di pomidoro, e parmigiano grattato con cannella in polvere.

Questa testa si può servire anche fredda, ma in questo caso si fa cuocere nel vin bianco, senza brodo.

264. *Animelle all' intingolo* — Piglia due animelle, lavale e scottale, tagliale in pezzi di giusta dimensione o mettili in una casserola con funghi tagliati a fette, un pezzo di burro, ed un mazzetto legato di erbe odorose, come sedano, carote, prezzemolo, timo, ecc. che poi toglierai via quando le animelle saranno quasi cotte. Nell' atto di mettere la casserola al fuoco, avverti di aggiungere un bicchiere di brodo e mezzo bicchier di vin bianco, in cui avrai stemperato un pugillo di farina. Condisci inoltre con sale e pepe, e lascia cuocere per una mezz' ora. Con quest' intingolo potrai guernire qualche pietanza di carne, o torta.

265. *Ragù di animelle.*— Piglia le animelle, scottale e tagliale a pezzi della grossezza d'un dito; metti in una casserola un po' di burro, olio fino, foglie di prezzemolo, scalogno, il tutto tritato, o un poco di pepe con noce moscada; fa stemperare il tutto a fuoco lento; aggiungi alquanto trifoglio e fagli sentire il caldo nella salsa preparata; indi metti dentro la casserola stessa anche le animelle, bagnalo con sugo di carne, fa cuocere e servi in tavola con sugo di limone per guarnizione di pasticcio caldo.

266. *Culatta di manzo al forno.* — Togli alla carne gli ossi, praticavi dei buchi colla punta del coltello, o riempili con pezzi di prosciutto, sale e spezie fine. Metti la culatta, così preparata, in una casserola con un bicchier di vin bianco, fette di prosciutto, una cipolla tritata ed un poco di brodo; copri con coperchio, turando con pasta le fessure acciò non svapori; fa cuocere per 5 o 6 ore al forno, e servi in tavola.

267. *Braciuoline ripiene.* — Prendi alquanto braciuolo di manzo o di vitello molto sottili; riempile con un battuto di carne, cervello, formaggio, uova e erbe odorose, non che un po' di pane inzuppato nel brodo; accartoccia le braciuole, legale con filo affinchè non ne scappi il ripieno, e così acconciate in forma di polpettine, cuocile in casserola in qualunque maniera, aggiungendo, se ti aggrada, patate, fagiuoli o altro.

268. *Pancetta ripiena.* — Piglia un pezzo di pancetta di vitello; praticavi col coltello un' apertura orizzontalmente nel verso delle fibre della carne, e in modo da fare una specie di sacco; riempila d'un battuto come sopra (num. 267), o come ti piace; cucine l'apertura, o falla cuocere in una casserola in un soffritto di cipolla, come al num. 263.

269. *Fricassea.* — Prendi carne di vitello o di agnello, tagliala a piccoli pezzi, falla cuocere in un soffritto di cipolla, burro ed erbe odorose, aggiungendovi brodo o sugo di pomidoro, e quando sia cotta, lega la salsa con tuorli d'uova e un pugillo di farina, un po' di prezzemolo tritato ed agro di limone.

270. *Carne in umido.* — La coscia di manzo o di vitello è più adatta a questo genere di vivanda. Larda la carne con prosciutto, spicchi d'aglio e qualche droga, come garofani, cannella, ecc., o mettila in una casserola, nella quale avrai preparato un soffritto di cipolla, burro, midollo di manzo o lardo battuto, avvertendo di non aggiungervi la carne che quando tal soffritto abbia preso bel colore dorato. Lascia cuocere a fuoco lento, tenendo coperta la casserola, e allorchè la carne sia quasi cotta aggiungi un po' di conserva di pomidoro stemperata nel brodo. Alcuni aggiungono ancora un mezzo bicchiere di vin bianco, o un po' di rum.

271. *Cinghiale.* — Qualunque sia la parte di quest' animale, si può cuocere nel modo seguente: lava la carne con aceto; mettila a cuocere in una casserola con fuoco sopra e sotto, dopo averla unita ad un soffritto di cipolla, prosciutto, foglie d'alloro o qualche erba odorosa, avvertendo di bagnarla di quando in quando con aceto. Allorchè la carne sia cotta, dopo averla digrassata, servila con una salsa piccante, in cui avrai aggiunto dei tartufi, e spremutovi sopra il sugo di mezza arancia forte.

272. *Lepre* o *cinghiale agro-dolce.* — Lava la carne con aceto, tagliala a pezzi, mettila a cuocere in soffritto di cipolla con un po' di prosciutto ed alquanto brodo, ed allorchè sia cotta servila colla salsa agro-dolce descritta al num. 217.

273. *Fagiano in diverse maniere.* — Lascia frollare il fagiano per qualche giorno, lardellalo con prosciutto; arrostiscilo a fuoco lento in una casserola o allo spiede, ungendolo spesso con olio e aspergendolo di sale. Quando è cotto servilo con qualche salsa piccante od intingolo, e meglio se è d' olive, o con erbaggi, o con sugo di carne.

274. *Pernici.* — Si cuociono nella stessa maniera del fagiano; ma riescono migliori girate allo spiedo, senza essere lardellate di prosciutto, ma fasciate tutte quante con larghe fette di prosciutto grasso e magro, garofani, limone tagliato a fette e privo della buccia e dei semi di pepe in grani, alloro, spicchi d' aglio, cipolle, carote, olio e burro. Si fasciano bene le pernici con detti ingredienti e con carta, legando con spago, onde non cada l' unto. Allorchè sono cotte si servono con salsa piccante.

275. *Pollo in umido.* — Fa soffriggere in una casserola, con alquanto burro mezza cipolla trinciata, un po' di sedano, prezzemolo e una carota. Mettivi il pollo, dopo che l'avrai pulito ed accomodato secondo l'uso; aggiungi un po' di brodo o acqua, e quando sia quasi cotto versavi della conserva o sugo di pomidoro. Lascia concentrare l' intingolo e servi in tavola.

276. *Pollastra in bianco.* — Lascia bollire in una casserola un boccalo di buon latte con timo, alloro, basilico e coriandoli, finchè sia ridotto a metà; passalo per istaccio, ed aggiungivi dopo un pugillo di pane grattato. Rimetti il latte al fuoco, lascialo imbevere del pane, indi ritiralo, aggiungivi quattro once di pane tagliato a piccoli pezzi, dodici mandorle dolci ben pestate, noce moscata grattata e cinque tuorli d' uova. Con tutto questo riempi la pollastra, che avrai già preparata, cuci l'apertura, avvolgi il pollo fra due fette di prosciutto inzuppate nel latte, e condisci con sale e alquanti coriandoli; fa cuocere in una casserola, e quando sia cotto asciuga la pollastra dal grasso e servila con salsa bianca, che farai aggiungendo del latte ad un soffritto di cipollina trinciata con un po' di prezzemolo.

277. *Costolette alla milanese.* — Piglia delle costolette tagliate alquanto sottili; battile bene con un bastone, onde la carne diventi frolla: immergile in uovo sbattuto, indi avvolgile in pan grattato, e falle friggere in padella con buon burro, facendo prendere loro un bel colore dorato.

278. *Arista.*— Prendi un bel pezzo d'arista (che è la schiena di maiale), steccala con rosmarino, aglio, pepe, qualche garofano e sale; mettila in un tegame adatiato, con un po' di brodo, burro od olio ed un altro poco di sale, o falla cuocere al forno in modo che prenda un bel colore da tutte le parti. Prima di servirla, toglile tutto l' unto che avrà lasciato.

279. *Arrosto.* — Procura che il pezzo di carne che vuoi fare arrosto non sia tanto grosso da oltrepassare le 5 o 6 libbre, perchè allora non cuocerebbe internamente. D' ordinario per l'arrosto si adopera la carne di vitello o di manzo, e si preferisce la coscia e la schiena. La maniera più semplice di fare l' arrosto si è d' infilzare nello spiede la carne che si è scelta, esporla al fuoco, ungerla con olio o burro, e salarla bene, ungendo via via di nuovo coll' unto stesso che cola nella ghiotta.

Si può ancora lardellare la carne, adoperando prosciutto o lardo a piacere, aglio, pepe, garofani, rosmarino o salvia, secondo i gusti.

V' ha chi la pillotta, mettendo un pezzo di lardo dentro un foglio, facendolo accendere e colarne l' unto sopra la carne intanto che arrostisce.

Si fa ancora ogni specie d' arrosto senza infilzarlo allo spiede, e perciò senza far uso del girarrosto; ed allora s' involge bene la carne in un foglio di carta grande, forte, unta con olio o burro, e si lega in modo che non possa uscir l' unto, mettendola poi sulla gratella a fuoco lento e girandola spesso. Prima d' involgerla si deve avvertire di salar bene la carne, e lardellarla come abbiam detto sopra.

L' arrosto riesce ancora assai bene cuocendolo a fuoco lento in una casserola con olio e burro, e meglio, mettendo fuoco anche sopra, facendo uso a tal uopo d' un testo di ferro. In questo caso, cioè quando si vuol fare l' arrosto in casserola, vi si unisce ancora un po' di brodo, affinchè non si attacchi al fondo. Si lascia prendere alla carne un bel colore, e quando è presso ad esser servita in tavola, si può anche metterla per dieci minuti sulla gratella, ungendola con olio ed aspergendola di sale, a fine di farle prendere il sapore di arrosto fatto allo spiede.

Trattandosi di carne di agnello potrai servirti di un quarto intiero, che accomoderai sullo spiede in modo che ogni parte della carne resti quasi egualmente distante dal fuoco.

D' ordinario ogni sorta d' arrosto si serve con patate, le quali si fanno cuocere nella ghiotta nell' unto che cola dall' arrosto, lasciando prendere loro un bel colore dorato. Se l' arrosto si fa in casserola, vi si cuocono insieme anche le patate.

280. *Arrosto di polli e piccioni.* — I polli di qualunque sorta ed i piccioni si puliscono delle loro interiora: dopo che siano ben pelati s' infilzano allo spiede e si fanno cuocere per un' ora o poco più a lento fuoco, ungendo di quando in quando con olio o burro, e salando. Anche i polli, come qualunque arrosto, si possono far cuocere in casserola invece che allo spiede.

281. *Arrosto di oche.* — Dopo di averle accomodate, come si pratica per gli altri volatili, si mettono in una casserola con acqua bollente, e vi si lasciano per tre o 4 minuti: indi si ritirano e si pongono in acqua fresca; poi si accomodano allo spiede, si mettono al fuoco, si ungono e si salano quattro volte, e si lasciano cuocere per circa due ore.

282. *Arrosto di anitre selvatiche.* — L' anitra selvatica è più stimata della domestica, e ordinariamente si serve in arrosto senza pillottarla, e cotta allo spiede. Dopo cotta si può tagliare in piccoli pezzi e condirla con una salsa di limone, o di capperi, o di acciughe.

283. *Arrosto di quaglie.* — Si dà loro mezz' ora di cottura, ungendole e salandole subito che si mettono al fuoco: dopo un quarto d' ora si ungono nuovamente e si mantengono sempre ad un foco regolato.

284. *Arrosto di pavoni.* — Questo arrosto è di un gusto assai grato; ma i pavoni debbono essere ammazzati quindici giorni avanti di cuocerli; dentro ai medesimi si mette una cipolla a cui s' infilzano 10 o 12 garofani; si accomodano allo spiede con simmetria; si prende una carta ben grossa, vi si pone nel mezzo il pavone con un poco di olio e sale; s' involta bene e si mette a cuocere a fuoco moderato per tre ore. Con l' unto che ne cola si torna ad ungere di sopra la carta, avvertendo che un quarto d'ora prima di servire in tavola, si svolge il pavone dalla sua carta e gli si fa prendere al fuoco un bel colore. Ciò

fatto si toglie la cipolla e si colloca il pavone in un piatto contornato d'insalata ben pulita, acciò si possa condire e mangiare insieme al pavone.

285. *Arrosto di tordi.* — Questi, ed altri piccoli uccelli, come i pettirossi, i merli, ec. s' infilzano allo spiede, collocando fra l' uno e l' altro un crostino di pane e qualche foglia di salvia; indi si pongono al fuoco, si ungono con olio, si salano o si fanno cuocere per circa tre quarti d'ora.

Volendo cuocere questi uccelli in una casserola o tegame, s' infilzeranno con stecchi collocando i crostini e la salvia come abbiam detto sopra, e si ungeranno e saleranno, avendo cura di voltarli quando son cotti da una parte.

286. *Arrosto di beccafichi.* — Quest' arrosto è assai piacevole; però fa d' uopo farlo con attenzione. Dopo che si sono ben puliti, si bagnano i beccafichi con chiara d' uovo sbattuta, poi s' infilzano ad uno spiede sottile con crostini di pane, e si mettono al fuoco: dopo tre minuti si ungono e si salano. Dodici minuti al fuoco di fiamma bastano per farli cuocere.

287. *Arrosto di beccacce.* — Questo è assai squisito e gentile: conviene però eseguirlo con diligenza. In primo luogo si vuotano le beccaccie di tutte le interiora; si gettan via le budella e si mette il rimanente sopra un tagliere con altro fegato di vitello in quantità proporzionata al numero de' crostini che si vorranno fare; vi si aggiunge un po' di prezzemolo, una mezza cipolla, un poco di salvia, e con una coltella si batte il tutto insieme riducendolo assai trito: si fanno poi dei crostini di pane alquanto sottili, vi si distende sopra il suddetto battuto, e si accomodano poi bene nella ghiotta, vicini gli uni agli altri. Allora s' infilzano le beccacce nello spiede, e si dà loro un'ora di cottura, avvertendo di ungerle e salarle più volte, e osservando che l'unto che ne cola vada a cadere sopra i crostini preparati nella ghiotta. Dopo cotte, si accomodano le beccacce in un piatto e si contornano de' loro crostini.

288. *Arrosto di lepre.* — Si taglia a quarti, dopo averle tolto la pelle; le si dà mezza cottura in una casserola con un po' di vin bianco, brodo, erbe odorose, sale, pepe, burro ed olio. Si lascia ristringere molto l' umido; poi si ritirano dalla casserola i quarti della lepre, s' infilzano allo spiede, e si fanno arrostire, ungendoli, salandoli, ed anche spargendovi sopra del pan grattato.

Lo stesso si pratica pei conigli.

Il cervo, il capriolo, il daino, il cinghiale, si cuocono come la lepre, solo che si possono lardellare con prosciutto prima di metterli al fuoco.

289. *Pesce alla gratella.* — Qualunque pesce non troppo piccolo, come la sogliola, la triglia, l'orata, il parago, il muggine, le piccole seppie, i totani grossi, ecc., sono buoni arrostiti sulla gratella, salandoli, ungendoli con olio, e gettandovi sopra un po' di finocchio. Quando sono cotti da una parte si rivoltano per farli cuocere dall' altra, e poi si servono caldi, conditi con olio ed agro di limone.

290. *Storione allo spiede.* — Fallo prima marinare per due o tre ore, mettendolo in una casserola dove avrai fatto scaldare un pezzo di burro, un po'di farina, sale, pepe, prezzemolo, cipolline, aglio, garofani, mezzo bicchier d' acqua ed aceto. Dopo ritira lo storione da tali ingredienti, infilzalo allo spiede e fallo arrostire.

291. *Tonno alla gratella.* — Prendi una rotella di tonno, ungila con olio, ed aggiungi sale ed un poco di rosmarino; mettila sulla gratella a fuoco di brace, e continua ad ungere; rovescila e fai lo stesso; falle prendere un bel coloro da ogni parte e servila calda.

292. *Arrosto d'anguille grosse.* — Si tagliano le anguille a pezzi gettandone via la testa; s' infilzano detti pezzi allo spiede, collocando fra l'uno e l' altro un crostino di pane e qualche foglia di salvia; si pongono al fuoco, si ungono con olio, si salano e vi si sparge sopra del pan grattato.

Si possono cuocere le anguille ancora sulla gratella, ma i pezzi dovranno allora infilzarsi con stecchi, invece che collo spiede.

Potrai anche, prima di infilzarsi, lasciarli marinare per tre ore in una concia preparata con olio, sugo di limone, sale, cipolla, timo, prezzemolo e basilico, ed ungerli poi, ne tempo che cuocono, con la stessa.

293. *Baccalà alla gratella* ecc. — Puliscilo da tutte le lische, e tagliato in pezzi quadri; condiscilo con olio, agro di limone, pepe, sale e prezzemolo tritato; lascialo per due ore così condito; dopo di che involgi i medesimi pezzi di baccalà in pan grattato sottile, e ponili sulla gratella a lento fuoco. Quando han preso colore, rivolgili e fa lo stesso dall'altra parte, procurando di mantenere il baccalà morbido coll'ungerlo spesso. Allorchè sarà cotto, ponilo in piatto e versavi sopra il condimento che ti sarà avanzato.

§ 4. — *Frittelle, Gelatine, latticinii.*

294. *Pallette di riso.* — Prendi una libbra di riso, e cuocilo molto nel latte con un po' di sale ed un pezzetto di burro: osserva che rimanga ben denso; fallo raffreddare, mettilo in una casserola, uniscivi un poco di lievito disfatto con acqua calda, mezzo bicchiere di vin bianco, due once di mandorle dolci sbucciate e tritate, e impasta tutto con tre uova sbattute e fior di farina, riducendo l'impasto alla densità d'una dura polenta. Indi con un mestolo ed un coltello gettane piccoli pezzi nell'olio bollente, ma non troppo, e fa friggere di bel colore. Quando togli questa specie di frittelle dalla padella, apargivi sopra dello zucchero in polvere, e servile calde.

295. *Pallette di semolino.* — Fa cuocere il semolino in eccellente latte, con poco sale, burro e zucchero; formane una densa polenta; quando sia fredda versala in altro recipiente, ed unisci vi tuorli di uova, metà de' quali colla loro chiara, e seguita a rimestare ben bene per quasi mezz'ora. Se per caso l' impasto ti riuscisse troppo liquido, aggiungivi del fior di farina. Quando avrai ottenuto una pasta non troppo soda, gettane piccole porzioni nella padella, dove avrai messo a bollire l' olio, ed agita intanto che friggono, affinchè le pallette si gonfiano. Allorchè saranno di bel colore, ritirale, facendo scolare bene l'olio, e spolverizzale con zucchero.

296. *Pasta fritta all'inglese.* — Piglia sei once di farina, un poco di sale, un uovo intiero, due once di burro, un'oncia di strutto ed una quantità proporzionata di latte; unisci il tutto, formandone una pasta alquanto dura, distendila col matterello, riducendola alla grossezza d'una piastra; tagliala poi con una stampa, e quando lo strutto, che avrai messo in una padella al fuoco, bolla non troppo gagliardemente, ponivi dentro i pezzi, e sempre dimena la padella onde la pasta gonfi. Allorchè sarà fritta di bel colore, ritirala e servila calda spolverizzata di zucchero.

297. *Bombe.* — Metti in una casserola un pezzo di burro grosso quanto un uovo, scorza di limone grattata, tre once di zucchero, un bicchier d' acqua, e tanta farina stemperata, che bollendo formi del tutto una densa polenta; mescola continuamente finchè tutto non sia ben cotto; lascialo raffreddare un poco, versavi indi alquante uova, seguitando a dimenare per ben legarle colla pasta; forma di questa tante porzioni come noci, o gettale nella padella in olio non troppo bollente, agitando affinchè diventino ben gonfie. Dopo tolte dall'olio spolverizzale di zucchero, e servi in tavola.

298. *Frittelle di farina dolce.* — Prendi alquanta farina di castagne, stemperala in sufficiente quantità d'acqua, formandone una densa farinata; aggiungi un po' di zibibbo e pinocchi, e versa a piccole porzioni nell'olio bollente, avvertendo di rivoltarle quando siano cotte da una parte.

299. *Frittelle di erbe.* — Le foglie d'erba santamaria, le ciocchettine di menta, le foglie tenere della vite, ecc., si immergono in una pasta composta di due pugni di farina, un

cucchiaio d'olio, mezzo bicchier di vin bianco e sale; ciò fatto si friggono nell'olio, non facendole colorire di troppo, e si servono calde polverizzate con zucchero.

300. *Frittelle di mele.* — Piglia alquante mele, togli loro il torsolo, servendoti di un cannello di latta, col quale le passerai da parte a parte, lasciando un foro nel verso dell'asse della mela; tagliale indi a fette sottili, che lascerai immerse per alcune ore nello spirito, zucchero, cannella in polvere, od altro aroma; sgocciola, infarina e impasta simili fette con una pasta formata nel modo che abbiamo detto più sopra (num. 299), e friggile, senza farle troppo colorite. Quando sono cotte servile con zucchero polverizzato.

Si possono fare ancora più semplicemente, senza toglier loro il torsolo, e solo tagliandole a fette, immergendole nella pasta suddetta e poi friggerle.

301. *Frittelle di crema.* — Fa ridurre a metà un boccale di latte, tenendolo al fuoco in una casserola; lascialo raffreddare, versavi sei tuorli d'uova ed uniscivi alcuni amaretti, che lascerai disfare nel latte; aggiungi altresì due cucchiaiate di fecola di patate o di farina; e tre oncie di zucchero; fa bollire il tutto per dieci minuti, e dimena sempre osservando che la pasta riesca ben densa mentre è calda, onde freddando lo sia anche di più. Versa questa pasta in un piatto all'altezza di mezzo dito; quando sia fredda tagliala a pezzetti quadrati, infarinali e friggili, ovvero immergili in uovo sbattuto, poi in pan grattato e friggi.

Tutte le creme si possono friggere, avvertendo soltanto di farle molto dense; il che si ottiene coll'aggiungervi fecola di patate o fior di farina.

Queste frittelle riescono eccellenti mettendo nella crema un poco di cioccolata grattata.

302. *Gelatine di carne.*—Prendi 3 libbre di carne di manzo nella parte muscolosa, senza grasso; taglialo a piccoli pezzi, prendi inoltre una gallina vecchia, o un vecchio gallo tagliato in quattro pezzi, e una zampa di vitello; metti tutto in una pentola con tre boccali di acqua: fa bollire e schiuma il brodo; aggiungi due cipolle, un piccolo sedano ben mondato, un po' di prezzemolo, una carota e qualche garofano; fa bollire ancora per 5 o 6 ore a lento fuoco; cola poi il brodo e lascialo raffreddare; mettici due chiare d'uova sbattute; ponilo al fuoco in una casserola; schiuma quando il brodo bolle, e fa ristringere. Ogni tanto prova a versare una gocciola di brodo sopra un piatto, lasciandovela raffreddare per vedere se prende consistenza: se ciò si verifica, ritira dal fuoco, passa per pannolino e lascia raffreddare. Puoi servirti di questa gelatina mettendola in una forma a gelare fino a forte consistenza, avendovi prima messo in mezzo un pollo disossato o ripieno, o qualche altra cosa di tuo gusto.

303. *Gelatina aromatizzata.*—Prendi tre zampe di vitello ben pulite e tagliate in mezzo per lo lungo; lavale, asciugale bene, fregale con mezzo limone e mettile in una pentola con tre boccali d'acqua e un po' di sugo di limone: fa cuocere per 4 ore; passa il brodo per pannolino; chiarificalo con l'albume di due uova, come abbiam detto al numero precedente; passalo più volte per pannolino, finchè non sia ben chiaro, e servitene per qualunque delle gelatine seguenti, aromatizzandole e indolcendole secondo il gusto. Si può sostituire alle zampe la colla di pesce, la quale dà pure un eccellente gelatina.

304. *Gelatine di essenze.* — Piglia una libbra di giulebbe, aromatizzato o con spirito, o con acqua di ginepro, o cannella, vaniglia, garofani, cedro, menta, fior d'arancio, o di qualunque altro aroma di tuo gusto; aggiungivi del sugo di limone ben chiaro e due libbre di gelatina num. 303, ben densa, fatta o con colla di pesce, o con zampe di vitello. Quando il tutto sia ben liquefatto al fuoco, senza essere troppo caldo, mescola bene; indi versa in una forma adattata, la quale, dopo raffreddata la gelatina; metterai in ghiaccio e sale per far ben gelare; il che fatto bagna il di fuori della forma con un cencio inzuppato d'acqua calda; poi rovesciala su di un tovagliuolo piegato e accomodato sopra un piatto e servi in tavola. Potrai colorire questa gelatina, unendo al giulebbe un poco di carminio, che gli darà un bel colore di rosa.

305. *Gelatina di sugo d'arancia.* — Spremi sei aranci dolci e sei limoni, unisci vi la scorza di due arance e poni sul fuoco il tutto con una libbra di giulebbe; fa bollire per alcuni istanti e passa per pannolino; unisci questo siroppo aromatizzato con due libbre di golatina densa di colla di pesce, o di zampe di vitello, descritta al num. 303, e fa freddare sotto il ghiaccio in una o più forme. Servi poi, se è una sola gelatina, sopra una salvietta accomodata su di un piatto, o, se sono più gelatine in forme piccole, in altrettanti piattini da caffè con cucchiaino.

Potrai colorire questa gelatina unendo al giulebbe un po' di zafferano infuso in poca acqua.

306. *Gelatina di sugo di limone.* — Spremi otto limoni freschi, unisci al sugo la scorza di due, e poi fa come per la gelatina precedente num. 305. La potrai colorire con acqua di zafferano.

307. *Gelatine ripiene.*— Prendi la gelatina prima che sia ridotta a consistenza; versane un po', all'altezza di un dito, nella forma in cui la vuoi far gelare; mettila nel ghiaccio, e quando sia ben rappreso questo suolo di gelatina, formavi sopra un disegno con piccole fette di ogni sorta di conserva di frutti che sia ben densa, gettavi sopra un altro suolo di gelatina come il primo, favvi su un altro disegno, e seguita la stessa operazione finchè avrai gelatina, o fino a che la forma sia piena.

Potrai fare ogni suolo di diverso colore e sapore, o fare un mosaico, mettendo la gelatina di diversi colori quando è quasi rappresa.

308. *Gelatina candida* — Piglia della pasta di mandorle, ovvero formala da te stesso nel seguente modo: sbuccia 6 once di mandorle dolci ed una dozzina di mandorle amare, il che ti riescirà facile se prima scotterai le mandorle stesse nell'acqua bollente; pestale in un mortaio aggiungendo un poco d'acqua, onde non facciano olio; mettivi un bicchiere di eccellente latte, spremi il tutto con un pannolino, fa struggere in questo latte di mandorle otto once di zucchero fine, ed uniscivi due libbre di gelatina molto densa. Accomoda e servi come le precedenti.

309. *Modo di cagliare il latte.*— Piglia un caglio di vitello di latte, o di capretto, aprilo, lavalo, rimettici dopo il latte cagliato che vi era contenuto, insieme ad un pizzico di sale, lega l'apertura con spago: mettilo in un vaso di terra con mezzo boccale d' acquavite e sei once d' acqua; tienlo in questa infusione pel corso di un mese, e serbalo in luogo fresco, osservando però che il vaso sia ben turato: dopo tal periodo di tempo, filtra il liquido per carta, mettilo in bottiglia ben chiusa e conservalo. Una cucchiaiata da caffè di questo liquido basta per far cagliare un boccale di latte.

310. *Formaggio al fior di latte.* — Prendi un boccale di latte fresco, uniscivi un bicchier di fior di latte ed un mezzo cucchiaio di caglio (num. 309); mescola bene e metti il vaso su cenere calda; quando il latte sia rappreso, mettilo in panierino di giunchi della forma che vuoi dare al formaggio; lascialo sgocciolare pel corso di qualche ora, e poi rovescialo in un piatto adattato, che riempirai a due terzi di buon fior di latte.

311. *Cacio sbattuto.* — Togli alquanta scorza di cedro verde; mettila in una zuppiera con tre quartucci di buon fior di latte ed un poco di gomma in polvere; sbatti bene il tutto, ed a misura che diverrà sodo lo metterai col mestolo in un canestrino di giunchi, sul fondo del quale avrai stesa una pezza di pannolino. Quando il fior di latte sia del tutto sbattuto, lascia scolare bene il cacio, finchè sia il tempo di servirsene, ed allora versalo in un piatto adattato e spargivi sopra dello zucchero.

312. *Cacio alla principesca.*— Metti al fuoco un boccale di fior di latte con una mezzetta di latte, un poco di sale, una scorza di cedro verde raschiata, un pugno di coriandoli, un piccolo pezzo di cannella e tre once di zucchero: fa bollire il tutto, lasciando ridurre a metà, e ritira indi dal fuoco. Quando sia quasi tiepido aggiungi del caglio (num. 309) in quantità di mezzo cucchiarino; passa al colatoio, e rimetti sulle ceneri calde: allorchè sia

rappreso, metti il cacio a scolare in un canestrino di vimini, dandogli lotanto una forma adattata; finalmente mettilo in una compostiera e servila in tavola.

313. *Cacio alla Montmorency.* — Poni sul fuoco in una casserola un boccale di fior di latte con due once di zucchero, e quando comincia a bollire levalo dal fuoco, lasciandolo raffreddare: indi aggiungivi una cucchiaiata d'acqua di fiori d'arancio, e sbatti con un mazzo di giunchi; a misura che diverrà sodo lo leverai con un cucchiaio, e lo metterai in un piccolo canestro coperto di panuolino, continuando così finchè non resti più latte nella casserola. Lascia scolare il cacio, e servilo in una compostiera.

314. *Fior di latte spumante.* — Piglia mezzo boccale di fior di latte e un boccale di latte buono, e fa ridurre a metà al fuoco; aggiungivi 4 once di zucchero e un buon pugillo di gomma arabica in polvere, disciolta in un po' d'acqua di fiori d'arancio; sbatti con un mazzetto di giunchi finchè non sia divenuto tutto come neve, e servi subito in tavola, perchè facilmente si abbassa.

Invece che coll'acqua di fior d'arancio si può aromatizzarlo con vaniglia, caffè, ecc.

Per farlo ai rosolii, si mette nel fior di latte quattro once di zucchero, si aumenta la dose della gomma, e si aggiunge un mezzo bicchier di rosolio, secondo il gusto.

Per farlo alla cioccolata, si tritola questa in un mortaio, o se ne grattano ben bene quattro once: si scioglie in poca acqua bollente, e quando sia bene ridotta a poltiglia si versa nel fior di latte con gomma in abbondanza, operando come sopra.

315. *Creme.* — Sbatti sei tuorli d'uova e versali in un boccale di eccellente latte con 4 once di zucchero ed un buon pugillo di fecola di patato o farina; aggiungi l'aroma che più gradisci, cannella, vaniglia, cedro, ecc. Mescola bene il tutto, esponilo a fuoco lento e continua ad agitare col mestolo. Quando la crema è vicina all'ebullizione, si attaccherà al mestolo, ed allora ritirala subito dal fuoco e servila in chicchera, o in una compostiera.

Se vuoi abbrustolire la crema, spolverizzala con zucchero fino, indi passavi sopra la paletta infuocata per darle il colore.

Si può guarnire ogni specie di creme con piccoli confettini di diversi colori. Si mettono questi in un cartoccio, in fondo al quale si pratica un piccolissimo foro per dove escano, e girandolo sopra la crema si fanno cifre o fiori a piacere.

Si guarnisce la crema anche con cioccolata. Se ne scioglie una parte in acqua bollente, come la si farebbe per bevanda, solo avvertendo di ridurla assai densa; si versa in un cartoccio di carta grossa, e si lascia colare sulla crema per un piccolo foro praticato in fondo al cartoccio stesso movendo questo nel medesimo tempo in modo da descrivervi qualche ornamento a disegno.

316. *Crema al marzapane.* — Prendi delle pastine di marzapane o degli amaretti; disfane cinque o sei in un mortaio con poco latte; aggiungi un boccale di latte eccellente, 4 once di zucchero e 6 tuorli d'uova. Fa cuocere come si è detto al num. 315, e servi in chicchere o in una compostiera adattata.

317. *Crema con pistacchi.* — Scotta in acqua bollente 2 once di pistacchi, pelali, pestali in un mortaio e passali per istaccio; unisci alla crema la pasta che otterrai da'pistacchi, mescolando bene il tutto, e se vuoi potrai anche, dopo che la crema è cotta e fredda, unirvi alcuni pistacchi intieri ma sbucciati.

318. *Crema alla tedesca.* — Prepara la crema come abbiamo detto al num. 315, ma prima di cuocerla aggiungivi alcune mandorle dolci abbrustolite e tritate, un po' di cedro candito tagliato sottilmente a piccoli pezzetti, e finalmente alcuni biscotti di Savoja, così detti *savojardi*, inzuppati nel vino di Cipro. Mescola il tutto colla crema e fa cuocere.

319. *Zuppa all'inglese.* — Prepara in una compostiera alcune fette di bocca-di-dama, inzuppate nel rum, e versavi sopra la crema di latte, uova e zucchero, descritta al numero 315.

320. *Zabajone.* — Sbatti sei tuorli d'uova, uniscivi del vino dolce (meglio il vino di

Cipro o di Malaga), tanto quanto ne conterrebbero sei uova, aggiungi tre cucchiaiate di zucchero, ed esponi al fuoco, seguitando a frullare finchè sia bene rappresa questa specie di crema, la quale si serve calda in chicchere.

321. *Budino di semolino.* — Metti al fuoco un boccalo di buon latte con 6 cucchiaiate di zucchero in polvere, e quando bolle gettavi 5 once di semolino, onde farvelo cuocere fino ad ottenerne una densa polentina, la quale ritirerai dal fuoco per farla alquanto raffreddare: unisciyi 6 tuorli d'uova con quattro chiare ben sbattute, e mescola diligentemente il tutto; aggiungivi ancora un po' di cedro candito trinciato sottile, ed un'oncia d'uva passa seguitando a mescolare. Prepara una forma di rame o di ferro stagnata, ungendola internamente con burro liquefatto, e spolverizzandola poi con pan grattato assai fino; ciò fatto versavi la pasta preparata come abbiam detto sopra, e fa cuocere in forno. Allorchè il budino è cotto si toglie dalla forma, rovesciandolo sopra un piatto, e si serve caldo o freddo a piacere.

Si può dargli un sapore più gradito facendo cuocere insieme col latte alquanta scorza di limone o d'arancia grattata, ovvero unendo al latte stesso un pezzo di cannella, che poi si toglie allorchè si ritira dal fuoco.

Nel servire in tavola il budino alcuni vi versano sopra del buon rum, formandovi un po' di guazzo intorno.

322. *Budino di riso.* — Si fa come il precedente, num. 321, sostituendo il riso al semolino, ed aggiungendovi un pizzico di farina, onde il riso si leghi meglio insieme.

Si deve anche avvertire di mettere al fuoco il riso insieme col latte, invece di gettarvelo quando questo bolle, come si è detto pel semolino.

§ 5. — *Appartenenze del pizzicagnolo.*

323. *Lardo.* — Spicca il lardo del maiale, lasciandovi attaccato meno carne che puoi; distendilo in cantina sopra qualche tavola, e spargivi una libra di sale per ogni 10 libbre di lardo: quando lo avrai sparso egualmente da per tutto, porrai le mezzine le une sopra le altre, carne contro carne; indi poserai le tavole sul lardo, e sovr'esse metterai de'sassi. Quindici giorni dopo appenderai le tue mezzine in luogo asciutto per farle prosciugare.

324. *Strutto.* — Monda la grascia del porco, vale a dire toglile le membrane che vi si trovano aderenti; tagliala a pezzetti e mettila in una caldaia con un pochetto d'acqua e una cipolla steccata con chiodi di garofano. Fa struggere a fuoco lento, finchè gli avanzi che non si possono più struggere cominciano a colorarsi. Allora ritira dal fuoco la caldaia; lascia quasi freddare lo strutto, e versalo, colando in un vaso di terra, ovvero in vesciche, che poi chiuderai legandole con spago, affinchè lo strutto si conservi meglio.

325. *Sanguinacci.* — Piglia delle cipolle, trinciale e falle cuocere in una casserola con un po' d'acqua e grasso di porco; allorchè il tutto è ben cotto, nè altro più resta che del grasso, prendi dello scotenato di porco, taglialo in forma di dadi, e mettilo nella casserola suddetta insieme con sangue di porco ed una quarta parte di fior di latte; condisci con sale fino e spezie, aggiungendo anche se piace un po' d'uva passa o pinocchi. Rimesta ben bene il tutto insieme, e versalo dentro le intestina dello stesso animale, dopo averle ben ripulite, lavate e finalmente tagliate della lunghezza che vuoi dare a'tuoi sanguinacci, avvertendo però di non empirle soverchiamente, acciocchè non crepino nel cuocere. Poi, annodato che abbi con spago i due estremi di ciascun sanguinaccio, li farai cuocere in acqua molto calda, ma non bollente, per un quarto d'ora. Si conosce facilmente quando siano cotti, pungendoli con uno spillo; poichè se non esce il sanguo, ma invece unto, allora è segno che son cotti. Lasciali raffreddare e serbali all'uso.

Prima di manciarli si arrostiscono sulla gratella, oppure si tagliano a grosse fette, le quali s' infarinano e si fanno soffriggere in padella o nel tegame con olio o strutto.

326. *Salcicciotto bianco.* — Metti della mollica di pane sminuzzata in un bocalo di latto; fa bollire, rimestando finchè abbia acquistato una certa densità, indi metti a raffreddare. Intanto taglia una mezza dozzina di cipolle in piccoli dadi, e falle cuocere a lento fuoco con un pezzetto di burro, senza che vengano a rosolarsi. Abbi quindi in pronto una mezza libbra di grascio di maialo tritato, che mischierai con le cipolle. Dopo di averle ritirate dal fuoco, vi aggiungerai sei tuorli d' uova, ed unirai la pappa suddetta, mescolando il tutto insieme ed aggiungendo sale o spezie. Allora piglia delle budella, tagliale così lunghe come vuoi che siano i tuoi salcicciotti, empile infino a tre quarte parti, legane le estremità, e getta i salsicciotti in acqua caldissima, ma non bollente, dove li lascerai finchè sieno cotti. Allora ne li ritirerai colla schiumarola, li getterai in acqua fredda, o indi li farai sgocciolare.

327. *Salciccie.* — Piglia della carne di maiale alquanto grassa; battila con una coltella fino a renderla minutamente tritata; aggiungi un po' di prezzemolo e di cipolla il tutto taglinzzato; condisci con sale e spezie; insacca questo miscuglio in budella di maiale o di vitello; allaccialo con spago in più luoghi, secondo la lunghezza che desideri daro ai tuoi rocchj, e serba per l' uso. Se ti piacesse che questi rocchj di salciccia avessero il sapore dei tartufi o dello scalogno, non avrai che a tritare un poco di tali sostanze insieme colla carne del maiale.

Si mangiano queste salciccie cotte col lesso o con altra vivanda, a cui servono di condimento; ovvero si cuocono nel tegame con sedano, aglio o vino; o si arrostiscono sulla gratella in una cassettina di carta.

328. *Salciccie di sangue.* — Piglia del sangue di maiale che non siasi rappreso nel tempo che è stato tolto all' animale, e con un mestolo battilo bene finchè non sia divenuto freddo; togline le pellicole che potessero esservi, e passalo per staccio di crine: indi fa un piccolo battuto con finocchio, prezzemolo, sale, pepe, spezie ed un po' di noce moscato grattata, aggiungendo anche un poco di grasso di prosciutto ridotto in tanti piccoli pezzetti della grossezza d' un pisello; unisci vi questo battuto al sangue, ed aggiungivi inoltre della mollica di pane inzuppata nel brodo, 4 uova, formaggio parmigiano grattato ed un po' di burro strutto. Dimena e mescola ben bene il tutto, e riempi con questo composto le budella di maiale o di vitello, operando come per le altre salciccie. Falle bollire appena nell' acqua, e serviteno come delle altre.

329. *Mortadella alla bolognese.* — Piglia 12 libbre di carne magra di porco, e dopo averla ben battuta, uniscivi tre libbre di grasso tagliato in forma di grossi dadi, e condisci con 5 once di sale, 6 denari di pepe in polvere ed altrettanto in grani, e cinque o sei spicchi d' aglio pestati o spremuti con un po' di vino bianco dentro una grossa tela; e dopo mescolato bene tutto ciò insieme, insacca in budelle grosse di manzo, legando con spago.

330. *Salame di testa.* — Togli le ossa ad una testa di maiale, osservando di non intaccar la pelle; leva tutta la carne, tagliala a strisce, separa il grasso dal magro, taglia gli orecchi nello stesso modo, condisci con sale, pepe, noce moscata, spezie, un poco d' alloro, prezzemolo tritato, finocchi o pistacchi mondi, scorza di limone raschiato e sugo di limone. Distendi la cotenna della testa sopra una tavola, e disponivi sopra tutti i pezzetti della carne, alternando il grasso col magro e le fette cartilaginose delle orecchie, ed arrotola la cotenna, racchiudendo la carne in forma d'un grosso salame, che cucirai strettamente in un pezzo di pannolino, e porrai a lessare per 6 o 7 ore in acqua, a cui avrai aggiunto un po' di vin bianco, sale, pepe ed erbe odorose. Lascialo poi raffreddare nel suo brodo, scioglilo dal pannolino e servilo freddo tagliandolo a fette.

331. *Salato di Parma.* — I Parmigiani chiamano *bondiola* una specie di salame che preparano nel modo seguente: si prende della carne di porco, e precisamente i due pezzi

muscolosi siluati fra il lardo e la spalla, della lunghezza di un palmo e mezzo o due, coi quali si formano due sole *bondiole*. Si prepara un miscuglio di salo, nitro (in poca quantità), cannella, garofani, noce moscata e pepe, il tutto ridotto in polvere o mescolato bene insieme: con questo si stropiccian ben bene i due pezzi di carne, i quali si pongono indi dentro un vaso di terra verniciata, spargendovi sopra le droghe non incorporatesi colla carne o spruzzando con un po' di vin bianco o di rosolio; si lascia così la carne bene pigiata per 15 giorni, avvertendo di rivoltarla a metà di tal periodo di tempo; e finalmente s'insacca in budello larghe di manzo, aggiungendo qualche garofano intiero in mezzo alla carne, e legando poi esternamente con molti giri di spago, a spiro poco distanti le une dalle altre. Ciò fatto, si prosciugano le *bondiole* per poco tempo a moderato calore, e poi si conservano in luogo fresco piuttosto umido.

332. *Lingue salate.* — Piglia delle lingue di maiale, o di manzo, o di vitello; falle bollire nell'acqua per un quarto d'ora; nettale e togli loro la prima pelle; ponile in un vaso di terra, una sopra l'altra; spargivi del sale mescolato con una sesta parte di salnitro, ed erbe aromatiche trinciate grossamente; copri le lingue, così coucIate, con un coperchio di legno, e sopra questo disponi qualche peso, a fine di ben comprimerle, e onde per tal modo s'incorporino meglio della salamoia. Lascia per 8 giorni il vaso in luogo fresco e ventilato; indi fa scolare l'umido che si è prodotto, ed involgi le lingue in budella di maiale o di vitello, legandone le estremità.

Se vuoi affumicarle, mettile all'altezza di due braccia dal fuoco, sopra una gratella, facendovi poi bruciar sotto a poco a poco dei rami di ginepro verdi.

333. *Prosciutto.* — Piglia la coscia d'un buon maiale, e stropicciala da ogni parte con sal marino asciuttissimo e in polvere; mettila in un sacco; indi scava nel terreno secco d'una cantina una buca di due piedi di profondità, collocavi il tuo prosciutto, avvertendo di farvi prima un suolo di paglia, e riempi la buca col cavaticcio. In capo d'una settimana ritirane il prosciutto, nettalo del sale quasi liquefatto di che sarà irrigato, stropiccialo un'altra volta con sale asciutto e fino, e sotterralo di nuovo dentro il suo sacco. Quest'operazione la rinnoverai ogni 7 giorni, per la durata d'un mese, in capo al quale cava fuori il tuo prosciutto e tienlo per un giorno sotto lo strettoio, avvertendo però di non comprimerlo soverchiamente, il che gli torrebbe gran parte del suo succo. Trattolo poi dallo strettoio, lavalo, fallo prosciugare ben bene, tenendolo involto nel fieno, e per qualche giorno lascialo appeso sotto la cappa del cammino.

Per conservare i prosciutti in perfetto stato, si debbono porre in un sacco di tela ben fitta, e tenerli in luogo fresco, asciutto e senza luce.

334. *Modo di cuocere il prosciutto.* — Involgi il prosciutto in tela rada, e mettilo in una caldaia di proporzionata grandezza, munita del suo coperchio; fa in guisa che la caldaia sia tanto piena d'acqua che il prosciutto vi si trovi immerso comodamente; e subito v'aggiungi carote, timo, lauro, un mazzolino di prezzemolo con 3 o 4 garofani, due spicchi di aglio e qualche cipolla.

Mentre che cuoce il prosciutto, bisogna badar bene che il fuoco non sia troppo gagliardo; il liquido deve soltanto grillare, ma non bollire.

Allorchè ti sembra che il prosciutto sia giunto alla debita cottura, fanne l'esperimento, provando, se un cannello di paglia entra e penetra insino al fondo della polpa; allora aggiungi un mezzo bicchiere d'acquavite, e lascia stare al fuoco la caldaia per un altro quarto d'ora. Il prosciutto, cotto in tal guisa, è facile ad essere dissossato.

Il brodo che se ne ritrae nel cuocerlo, può servire a cuocere una testa di vitello, od a fare qualche minestra di riso.

335. *Prosciutto di Magonza.* — Abbi in pronto un tino ben pulito e forato come per colar lisciva; metti in sul fondo alcuni spicchi d'aglio e un po' di cipolla, timo, lauro e pepe; aspergi ogni cosa di sale; poi fa alternativamente un suolo di carne porcina ed un suolo di

sale. Quando avrai impiegata quasi la metà della carne di maiale, distendivi sopra i due prosciutti, coprili interamente di sale, spargivi sopra alcune foglie di lauro e di timo, poi continua a riempire il tino col resto del maiale, avvertendo d'alternar sempre un solaio di carne ed uno di sale, e di comprimere il tutto. Colmo che sia il tino, o non essendovi più carne da mettervi dentro, copri ogni cosa con alloro, timo, cipolle, e versavi sopra tre o quattro bicchieri d'acqua, a fine di provocare lo scioglimento del sale. Di mano in mano che la salamoia colerà pel foro del tino, tu devi riversarvela sopra, a quel modo appunto che si fa quando si cola la lisciva. In capo a 10 o 12 giorni al più, potrai cavarne fuori carne e lardo. Appendi l'una e l'altro al soffitto; nè, così facendo, avrai a temere di rancido, come succede ne'salatoi ordinari. I due prosciutti li lascerai stare 15 o 16 giorni sotto la cappa del cammino, affinchè si prosciughino perfettamente; poi li collocherai in cenere di sermenti stacciata, ma in modo che se ne trovino affatto coperti. Da ultimo li porrai fra due asse, collocando su quella superiore grossi pesi.

Quando li vorrai far cuocere, li laverai ben bene e gli avvolgerai in salvia, timo e fieno ben secco. In tal guisa i tuoi prosciutti avranno lo stesso sapore che quelli di Magonza.

336. *Prosciutto di Bajona.* — Prendi una coscia di maiale, e mettila fra due asse, caricando di pesi la superiore; lasciala così per ventiquattr'ore, indi aspergila di molto sale unito ad una dodicesima parte di salnitro; metti di nuovo fra le asse il prosciutto, e lasciavelo compresso per altri 3 o 4 giorni. Prepara una salamoia con vino ed acqua, che farai bollire con molto sale, aggiungendo timo, salvia, lauro, ginepro, basilico, pepo, coriandoli ed aranci. Lascia raffreddare, metti il prosciutto in vaso adattato di terra o di legno, e versavi sopra la salamoia, osservando che ne resti ben coperto, ed aggiungendo qualche altro pugno di sale. Lasciavelo stare per 15 giorni; indi ritiralo dalla salamoia e fallo prosciugare a moderato calore.

Se vuoi affumicarlo, opera come per le lingue (vedi num. 332) per 4 o 5 giorni ad intervalli, e ungendo con olio; lascia nuovamente prosciugare, involta il prosciutto in carta e conservalo sotto la cenere.

337. *Cervellata.* — Batti ben bene 12 libbre di grasso di maiale, riducendolo come una manteca; aggiungivi 14 once di buon formaggio parmigiano grattato, un'oncia di pepe in polvere, un'oncia di spezie, una noce moscata grattata e mezza libbra di sale: mescola ed impasta il tutto insieme; insacca in budella, le quali potrai colorire di giallo con zafferano sciolto nell'acqua, finalmente fa diverse legature a uguali distanze, formando tanti rocchi della lunghezza di un quarto di braccio.

Con questa cervellata si condiscono varie pietanze: i milanesi l'adoperano specialmente per il loro *risotto*.

§ 6. — *Pasticceria.*

338. *Pasta da pasticci.* — Piglia 4 libbre di farina; fanne un mucchio sulla tavola, lasciando un vuoto nel mezzo, nel quale metterai un'oncia di sale, una libbra di burro, due tuorli d'uova, ed un bicchier d'acqua tiepida; mescola bene il tutto, formandone una pasta, a cui se riescirà troppo dura, aggiungerai un poco d'acqua; se troppo molle, un poco di farina.

In luogo di burro si potrebbe adoperare dello strutto, ma il primo è sempre preferibile.

339. *Pasta frolla.* — Togli 12 tuorli, una libbra di zucchero, mezza libbra di burro, ed una libbra e mezzo di farina; impasta bene insieme il tutto, e servili di questa pasta per fare pasticcini, torte o focacce dolci.

340. *Pasta sfoglia.* — Prendi una libbra di farina; ammucchiala su di una tavola e favvi un buco in mezzo, in cui metterai alquanto sale ed acqua fresca, impastando il tutto bene e procurando che la pasta riesca nè troppo molle nè troppo dura; lasciala riposare almeno per due ore, poi prendi tanto burro quanta è la pasta; stendi questa col matterello, mettivi nel mezzo il burro, e ripiega la pasta tre volte sopra sè stessa; distendila nuovamente col matterello, ripiegala ancora per tre volte sopra sè stessa,e ricomincia la medesima operazione per altro tre o quattro volte. Anche questa pasta serve per pasticci, torte, ecc.

341. *Pan-dolce.* — Piglia 4 libbre di farina, mettila sopra una tavola e favvi un buco in mezzo nel quale collocherai un'oncia di lievito disciolto in un poco d'acqua tiepida: forma una porzione di pasta, coprila col restante della farina, e lasciala lievitare alquanto in un luogo caldo: allora aggiungi 2 libbre di burro, una libbra di zucchero, 12 uova, una libbra di zibibbo ed un poco d'acqua colorata con zafferano;mescola ed impasta bene insieme il tutto, osservando che la pasta non riesca troppo dura; chè se riuscisse tale, vi aggiungerai delle uova. Formane una specie di pane e lasciala lievitare ancora per 5 o 6 ore. Non la mettere in forno se non quando questo sia caldo, e primo ponila sopra una carta unta con burro, conservandole la forma di un pane e bagnandola superficialmente con un uovo sbattuto.

Il forno dovrà essere meno caldo di quello che occorre per cuocere il pane comune. Un' ora (poco più, poco meno, secondo la quantità della pasta) per cuocere il pandolce.

342. *Pasticci.* — Prendi della pasta num. 338 o 339; distendila col matterello alla grossezza di un mezzo dito, e copri con questa l'interno della forma in cui vorrai fare il pasticcio, avendo prima unte con burro liquefatto la forma stessa; riempi il vuoto con un ripieno (che descriveremo qui appresso), e copri con altra sfoglia di pasta, avvertendo di attaccarne bene insieme gli orli, ciò che si ottiene bagnandoli con un uovo sbattuto.

Onde il vapore che si sviluppa dal ripieno mentre esso cuoce, non abbia a far scoppiare il pasticcio, si pratica sul coperchio un buco d'un pollice di diametro, nel quale si colloca un piccolo tubo formato di grossa carta, affinchè il buco stesso non si richiuda. Ciò fatto, si metti il pasticcio in forno, facendolo cuocere per 3 o 4 ore,e se si vede che prende troppo colore, si copre con pezzi di carta inumidita. Quando è cotto, si toglie il tubo di carta o si riempie il vuoto che può essersi formato dentro il pasticcio con un poco di gelatina tiepida. Si ricopre allora il buco con un pezzetto di pasta cotta appositamente a parte, e si serve il pasticcio caldo o freddo a piacere.

Si fanno tali pasticci anche sopra una teglia, oppure su grossa carta bene unta con burro, dando loro una forma tonda, ovale, o quadra a piacere, e facendovi sopra degli ornamenti con piccoli pezzi di pasta disposta a disegno , che si attaccano con un po' d'uovo sbattuto.

La carne di vitello, di montone, di agnello ; le pollastre , i piccioni, le beccacce, le pernici, ecc., possono servire a formare un buon ripieno pe' suddetti pasticci: all'uccellame si devo però tagliare le zampe, la testa ed il collo. Qualunque poi sia la carne di cui si voglia empiere il pasticcio, si dovrà prima darle una mezza cottura in un soffritto di cipolla con prosciutto , dissossarla e tagliarla a pezzi. Se ne riempie poscia il pasticcio, unendovi anche qualche intingolo e maccheroni cotti nell' intingolo stesso, avvertendo di aver prima ricoperto la superficie interna del pasticcio con sottilissime fette di prosciutto assai grasso, delle quali se ne ricoprirà ancora il ripieno, prima di mettervi il coperchio di pasta.

Se il pasticcio è destinato ad esser servito caldo, si potrà operare nel seguente modo: si prende la pasta preparata e le si dà la forma che più aggrada, incidendovi sopra un circolo od un ovale colla punta d'un coltello; si fa cuocere; quando è cotta si toglie dal fuoco;

s'insinuo la punta del coltello stesso nell'incisione praticata precedentemente nella pasta, e dandogli leva se ne distacca il pezzo di crosta, che dovrà servire di coperchio al pasticcio; indi si vuota internamente, togliendo la pasta poca cotta; in luogo di questa si mette il ripieno prescelto, aggiungendo una salsa od intingolo a piacere; si copre e si serve in tavola.

343. *Vol-au-vent.* — Così chiamano i francesi il seguente pasticcio: piglia della posta sfoglia (num. 340.) della grossezza di due dita; tagliala in forma tonda od ovale, secondo il piatto in cui vorrai servire il pasticcio; fa cuocere in forno, e quando sarà cotta vedrai la tua pasta assai rigonfiata in altezza; allora praticavi sopro un' incisione, come abbiamo detto al num. 342; alza il coperchio, vuota il pasticcio internamente, e riempilo d' un umido di animelle, nervetti, cervello e rigaglie di pollo, insieme al loro intingolo.

Questo pasticcio si serve caldo.

344. *Pasticcini.* — Prendi alquanta pasta sfoglia (num. 340), e riducila col matterello all' altezza di mezzo dito; tagliane tanti pezzi con una forma a piacere; poni su ciascuno di essi una quantità di battuto di carne cotta e assai saporita della grossezza d' una noce; copri con altrettanti pezzi uguali di pasta; bagna il disopra con uovo sbattuto, affinchè cotti prendano un colore dorato; falli cuocere in forno, e servi questi pasticcini caldi o freddi come più ti piace.

345. *Composto per bianchire il disopra delle paste dolci.* — Piglia dello zucchero bianchissimo in polvere, il sugo di mezzo limone ed una chiara d'uovo; sbatti bene il tutto per qualche tempo; copri la superficie superiore delle paste con questo composto, e fallo asciugare ad un leggiero calore, od avvicinandovi a certa distanza una paletta infuocata.

Si può fiorire questo composto, prima che sia secco, con piccoli confetti di diversi colori.

Per fare il composto di cioccolata, ne abbisognano 4 once spolverizzata e sciolta con due cucchiai d' acqua; si unisce poi ad una libbra di zucchero bianco in polvere, e si fa cuocere il tutto a gran cottura di giulebbe. Si leva dal fuoco, vi si aggiunge un poco d'agro di limone, si mescola bene, e si osserva se gela, versandone un po'sopra una carta prima di servirsene.

Si fa il composto anche con fragole: se ne passano per istaccio 4 once; si unisce al sugo una libbra di zucchero in polvere ed una chiara d'uovo; si sbatte ben bene il tutto e si adopera come gli altri.

346. *Focaccia di mandorle.* — Metti sopra una tavola una libbra di farina, quattro uova, un pezzo di burro quanto una noce, un pizzico di sale, tre once di zucchero, mezza libra di mandorle dolci ben pestate: impasta il tutto insieme, e formane una focaccia; falla cuocere al forno, e poi imbianchiscila col composto descritto più sopra (num. 345).

347. *Focaccia di Savoia.* — Pesa quante uova ti pare; prendi lo stesso peso di zucchero fino, e la metà di farina: rompi le uova e metti a parte le chiare; unisci allo zucchero, dopo averlo ben pestato e stacciato, alcuni fiori d' arancio canditi e ridotti in polvere, ovvero un poco di scorza di cedro raschiata; sbatti i tuorli per mezz' ora insieme allo zucchero, servendoti d'un mazzetto di fuscelli; le chiare, anch'esse bene sbattute; mescola e uniscivi da ultimo la farina a poco a poco; metti la pasta in una casserola unta con burro, e fa cuocere al forno a moderato calore.

348. *Focaccia alla crema.* — Forma una pasta piuttosto dura con una libbra di farina, un pugillo di sale, e fior di latte in quantità sufficiente; lascia poi riposare la tua pasta per mezz'ora; incorporavi mezza libra di burro, stendendola per cinque volte col matterello, come si opera per la pasta sfoglia (num. 340); formane una o più focacce; dorale con tuorlo d'uovo sbattuto, e fa cuocere su di una teglia al forno.

349. *Savoiardi.* — Adopera la pasta della focaccia a di Savoia (num. 347), versandone

sopra una carta, col mezzo di un imbuto, alcune strisce della larghezza d' un buon dito e separate le une dalle altre; spolverizzale con zucchero fino, e fa cuocere al forno sopra una teglia. Cotti che siano i savoiardi, staccali dalla carta colla punta d'un coltello, e servili in tavola.

350. *Marzapane.* — Pesta ben bene mezza libbra di mandorle dolci (mondate con acqua calda e bene asciugate), spruzzandole con un po' d'acqua di fiori d'arancio e con una chiara d'uovo; fa cuocere mezza libbra di zucchero a gran piuma; nel rimuoverlo dal fuoco, vi getterai dentro le mandorle pestate dimenandole con diligenza sopra lento fuoco, infino a tanto che la pasta non aderisca più alle dita appoggiando un dito contro l' altro. Distendila sopra fogli di carta con zucchero in polvere così sopra como sotto; dividila in pezzetti della forma che più ti aggrada, e metti questi a cuocere in forno a moderato calore, su teglia.

351. *Torte.* — Si fa ogni sorta di tosta tanto con pasta sfoglia quanto con pasta frolla, stendendola col matterello all'altezza di quasi mezzo dito, e dandole la forma e grandezza del piatto in cui si vorrà servire la torta. Sulla pasta così preparata si distende una densa crema (num. 315), ovvero una conserva di qualunque frutto, lasciando all'intorno un margine di due dita; si forma sul ripieno stesso una specie di grata con alcune strisce della medesima pasta, di cui si fermano le estremità sul margine suddetto con un orlo di pasta, che si attacca bagnandolo con uovo sbattuto; finalmente si indora la superficie della pasta con un tuorlo, e si fa cuocere al forno sopra una teglia, spolverizzando poi la torta con zucchero quando sia quasi cotta.

Invece di formare sulla torta una specie di grata con strisce di pasta, come abbiamo detto sopra, si può chiudere il ripieno fra due sfoglie della stessa pasta, unendone il lembo con uovo sbattuto.

352. *Bocca di dama.* — Piglia una libbra di mandorle dolci; mondale, asciugale e pestale insieme ad una chiara d' uovo. Sbatti diciotto tuorli d' uova per un' ora unitamente ad una libbra di zucchero bianchissimo in polvere ed un poco di sale; uniscivi otto chiare d' uova sbattute prima a parte, ed aggiungivi le mandorle pestate ed un poco di scorza di cedro grattata; mescola bene il tutto, versa la pasta in una casserola unta con burro, e cuocila al forno a moderato calore. Dopo cotta, potrai coprire la bocca di dama col composto num. 345.

353. *Pane di Spagna.*— Si fa nella stessa guisa della bocca di dama, ma con soli 12 torli d'uova, 6 once di zucchero e un po' di sale; si sbatte per tre oro; vi si unisce una libbra di mandorle pestate, scorza di arancia grattata, 2 once di farina; si sbatte per altra mezz'ora, e vi si unisce 12 chiare bene sbattute.

354. *Pasta reale.*— Si fa la pasta come per la focaccia di Savoja (num. 347), e si cuoce in cassette di carta della grandezza che si desidera, collocandole sopra una teglia. Se si cuoce in una grande cassetta, per modo che riesca un pane assai grosso ed alto, allora si serve la pasta reale tagliata a fette.

355. *Amaretti.* — Scotta, sbuccia diligentemente e pesta ben bene mezza libbra di mandorle dolci e due once di mandorle amare, unitamente alla metà d'una chiara d' uovo; metti la pasta così ottenuta in una catinella con once 2 di farina di riso, ed once 10 di zucchero in polvere; mescola bene insieme il tutto, e aggiungi 4 chiare d' uova sbattute. Torna a mescolare ogni cosa; poi metti la pasta a piccole porzioni sopra alcuni fogli di carta, e fa cuocere gli amaretti in forno non troppo caldo, dopo averli più volte aspersi con zucchero ridotto in finissima polvere.

356. *Spumanti.* — Sbatti 12 chiare d' uova insieme a 6 once di zucchero fino a ridurli come neve, aggiungendovi alcuni fiori d'arancio canditi e ridotti in polvere, ed in mancanza di questi, scorza di limone grattata. Versa il composto sopra un foglio di carta, formandone tanti mucchietti della grossezza della metà d'un uovo; ed avvertendo che non si tocchino fra loro, e fa cuocere i tuoi spumanti a forno assai temperato.

337. *Spumanti ripieni.* — Fa gli spumanti nel modo sopra indicato (num. 356); quando sono cotti sfondali dalla parte di sotto, tenendoli in luogo caldo, perchè non si ammolliscano, ed al momento di servirli uniscili a due a due dalla parte in cui gli hai sfondati, avendo però prima riempiuto il vuoto o di qualche latticinio, o di una conserva di frutta.

358. *Modo di colorire gli spumanti.* — Si può dare agli spumanti un coloro a piacere, servendosi delle seguenti ricette:

Pel *giallo* si adopera un'infusione di zafferano nell'acqua.

Pel *violetto* si fa uso di carminio sciolto in pochissima quantità entro una cucchialata d'acqua, aggiungendovi qualche goccia di carbonato di potassa.

Pel color *rosa* si disfà un poco di carminio in acqua in cui siasi sciolto un po' di gomma arabica.

Per l'*azzurro* si prende l'indaco ben macinato, ed una minima quantità d'acido solforico: si tiene in luogo caldo; quando ha avuto luogo la dissoluzione si aggiunge mezzo bicchiere d'acqua: s'inzuppa in questo liquore della lana ben lavata e pulita, agitandovela per un quarto d'ora; si ritira e si sciacqua in acqua fresca; poi si fa bollire in poca quantità d'acqua per circa un quarto d'ora; e l'azzurro abbandonando la lana, colorirà l'acqua: si ritira allora la lana, si strizza fortemente, e coll'acqua che ne sorte si dà il colore azzurro agli spumanti, senza renderli punto nocivi.

Pel *verde* si piglia un po' della suddetta acqua azzurra, e vi si aggiunge dell'acqua gialla, ottenuta collo zafferano, come abbiamo detto più sopra.

Tali preparazioni possono servire per colorire altresì rosolii, creme, gelatine, ecc.

359. *Croccante.* — Piglia una libbra di mandorle dolci, sbuccialo con acqua calda, asciugale, tagliale a pezzetti e mettile in una casserola con 10 once di zucchero e tanto butirro quanto ne sta in mezzo guscio d'uovo. Fa cuocere il tutto a fuoco gagliardo, lasciandogli prendere un color bruno dorato; indi ritiralo dal fuoco, e versalo in una forma, comprimendo questa specie d'impasto contro le pareti della stessa, mediante la scorza d'un limone. Quando sia freddato, togli il croccanto dalla forma e servilo in piatto adattato. Nel caso che non si stacchi, si deve scaldare la forma; però sarà bene l'aver unto la forma stessa con un poco di burro, prima di versarvi la pasta del croccante.

360. *Altro croccante.* — Pesta 4 once di mandorle mondate con due chiare d'uovo, le quali aggiungerai a poco per volta; quando si sarà formata la pasta, uniscivi 2 once di fecola di patate, 6 once di zucchero fine, un poco di scorza di limone grattata ed un cucchiaio d'acqua di fiori d'arancio; forma del tutto una densa pasta, stendila e tagliala a pezzi nel modo che più ti aggrada; falli cuocere su fogli di carta imburrati, disposti sopra una teglia, a forno non troppo caldo, e quando siano cotti potrai servirtene per costruire piccole piramidi o templetti, sovrapponendo ed attaccando insieme i vari pezzi di croccante con zucchero cotto quasi a caramella.

361. *Biscottini comuni.* — Rompi e sbatti bene insieme 8 uova, alle quali aggiungerai una libbra di zucchero in polvere, altrettanta farina, poco più poco meno, ed alcuni fiori d'arancio; stempera ogni cosa finchè la pasta sia ben bianca, e non rimanga più nessun grumetto. Versa questa pasta in forme quadrate di carta, e mettile in forno, avvertendo di lasciarlo aperto. Un quarto d'ora dopo ne lo ritirerai, e lo spolverizzerai con zucchero fine; il che avrai pur fatto prima di metterle in forno.

362. *Biscottini diversi.* — Prendi alquanta pasta frolla; formane alcuni bastoncelli della lunghezza della teglia nella quale vorrai cuocerli, o della grossezza di un grosso pollice: dorali con uovo sbattuto: falli cuocere al forno: indi tagliali a fette oblique, che farai biscottare al forno sopra teglia adattata.

Se li vorrai con sapore d'anici, porrai mezz'oncia di questi per ogni libbra di pasta.

Se li bramerai piccanti, aggiungi ad ogni libbra di pasta un pugillo di pepe.

Se col gusto di cannella, mettivi di questa in luogo del pepe.

Si possono fare i biscottini anche con mandorle o pistacchi, unendone mezza libbra, sia delle prime che dei secondi, per ogni libbra di pasta, avvertendo di sbucciarli con acqua calda. Le mandorle o pistacchi si uniscono alla pasta intieri, o pestati con un po' di chiara d'uovo, od anche tritati col coltello, secondo più aggrada.

Se ti vuol con cioccolata, basterà che tu ne unisca un panetto grattato per ogni due libbre di pasta.

Colla pasta preparata nei diversi modi sopra indicati, potrai formare, in luogo di biscottini, delle piccole paste, dando loro quella forma che più ti piace, come a dire tonda, ovale, quadrata, a bastone, a S, ecc. Dopo cotte potrai anche bianchirle col composto (numero 345).

363. *Pastine di mandorle.* — Unisci a poco a poco 5 chiare d'uova a due libbre di mandorle sbucciate, intanto che tu pesterai queste; quando avrai formato una pasta, aggiungivi una libbra e mezzo di zucchero in polvere e un poco di scorza di cedro o d'arancia grattata, impastando bene insieme il tutto: spiana questa pasta col matterello, e tagliata a pezzi di quella forma che più ti aggrada; spolverizza un foglio di carta con zucchero e farina mescolati, disponivi sopra le tue pastine, che farai cuocere in forno, mettendole sopra una teglia adattata] insieme colla carta. Avverti che il forno non sia troppo caldo, e quando le pastine siano cotte bianchiscile col composto num. 345, facendole poi prosciugare a moderato calore.

364. *Pastine di diverse qualità.* — Con ogni specie di pasta dolce, o marzapane, o pan di Spagna, pasta reale, bocca di dama, pasta frolla, ecc., si può fare un' infinita quantità di pastine, secondo il genio detta; come pure, dopo cotte, si possono bianchire superficialmente col composto num. 345, o tuffare nel giulebbe ridotto a cottura quasi di caramella, ovvero nella chiara d'uovo sbattuta ed unita ad un po' d'acqua di fior d'arancio, e poi farle un poco asciugare ed avvolgerle bene in zucchero fino stacciato; od anche si possono fiorire con confettini colorati; e finalmente si può dar loro la forma che più aggrada, e riempirle con qualunque conserva di frutta o crema.

365. *Biscotti di mandorle.* — Piglia 4 once di mandorle dolci, e 2 once di amaro; sbucciale con acqua calda, pestale ed aggiungivi un po' di chiara d'uovo, affinchè non formino l'olio. Quando ne avrai formato una pasta, sbatti a parte 12 tuorli d'uova con una libbra di zucchero sopraffino; unisci vi 8 chiare, anch' esse ben sbattute, ed un'oncia di farina, ed incorpora tutto insieme. Metti questa pasta in cassettine di carta, spolverizza con zuccaro e farina, e fa cuocere ad un forno poco caldo.

In luogo di mandorle si possono adoperare pistacchi, ovvero le une e gli altri.

366. *Biscotti di cioccolata.* — Prendi 6 uova, 3 once di farina, un' oncia e mezzo di cioccolata in polvere e 10 once di zucchero; sbatti i tuorli con la cioccolata e zucchero, finchè non siano ben mescolati; aggiungi poscia le chiare sbattute fino a renderle spumanti e come neve; mescola bene il tutto, e fa incorporare la farina o fecola di patate; metti questa pasta in forme di latta, o in cassettine di carta, e lascia cuocere al forno a moderato calore.

367. *Pinocchiate.* — Sbatti 6 chiare d'uova, ed uniscivi 4 once di zucchero bianco in polvere, 2 once di pinocchi mondati, alcuni fiori d'arancio canditi e pestati, un poco di fecola di patate o di farina, mischiando bene il tutto e formandone una densa poltiglia: ponila sopra ostie bianche a giuste porzioni, e cuoci al forno a moderato calore.

368. *Torrone.* — Prepara una caldaia sopra un fornello, in mezzo della quale penda una lunga e grossa mestola, di cui avrai legata l'estremità superiore ad un anello di ferro fissato al muro. Metti dentro alla caldaia 10 libbre di miele, e chiariscilo per tre volte a fuoco lento con chiare d'uova sbattute insieme ad un poco d'acqua. Seguita a far cuocere il miele, agitandolo sempre in tondo colla mestola, finchè non sia venuto a cottura tale, che mettendone un poco sopra un dito ed immergendolo nell'acqua fresca si rompa con fa-

cilità: allora aggiungi 10 libbre di mandorle mondate e bene asciugate, e, se ti piace, anche alcuni pistacchi; seguita a dimenare finchè non sia il tutto bene unito: aromatizza a piacere, e poni questa pasta sopra ostie all'altezza di due dita, coprendola poi con altre ostie: quando sia quasi raffreddata, tagliala col coltello ben tagliente in pezzi lunghi e quadrati, e tienli in luogo asciutto, e riguardali dall'aria se il tempo è umido.

Nel fare il torrone abbi la cautela di cuocerlo a fuoco lentissimo e di non cessare mai di agitarlo con la mestola; anzi abbisognando di 6 o 7 ore di cottura, saranno necessario più di due braccia per poterlo agitare senza interruzione, ed in particolare sulla fine, quando la pasta prende una forte consistenza.

369. *Pan-forte all'uso di Toscana.*— Fa bollire in una caldaia 6 libbre di buon miele: aggiungivi una libbra di mandorle mondate ed altrettanto di nocciuole pure mondate, ed abbrustolite; mezza libbra di cedro candito e trinciato, poco pepe, cannella in polvere ed una libbra di cioccolata grattata, mescola bene il tutto, ed a poco per volta mettivi tanto semolino quanto basta per ridurre l'impasto ad una densità consistente. Ritira la caldaia dal fuoco, forma con detta pasta tanti pani tondi e schiacciati dell'altezza di un dito o poco più, stendendoli sopra ostia bianca; prosciugali al forno poco caldo, e finalmente bianchiscili sopra col composto num. 345.

Se vuoi pan-forti più buoni e più delicati, vi metterai pochissimo semolino o quasi punto, sostituendovi mandorle tritate e prosciugato al forno, e zucchero. Siccome però non resterebbero densi a sufficienza, così verserai la pasta in tante scatole o cassette di carta tonde, dell'altezza che vorrai dare a'tuoi pan-forti non omettendo però di porre un'ostia sotto a ciascuno. Questi ultimi pan-forti non occorre metterli a prosciugare in forno, e si spolverizzano con cànnella fina in polvere.

370. *Cialdoni.*— Stempera della farina ed altrettanto zucchero con buon latte, od acqua e un poco di burro liquefatto, riducendo l'impasto alla densità, d'una polenta. Aggiungivi un po' d'acqua di fior d'arancio e qualche uovo. Fa scaldare sopra fuoco gagliardo le forme di ferro fatte appositamente per quest'uso; gettavi frammezzo una cucchiaiata del tuo composto; chiudi subito la forma, e rimettila al fuoco per un momento, rivoltandola perchè la pasta prenda egual colore da ambe le parti. Stacca dalla forma il cialdone cotto, e accartoccialo intanto che è caldo, serbandolo poi in luogo asciutto.

La stessa operazione si rinnova finchè rimane della pasta, servendosi, per far più presto, di parecchie forme.

371. *Pastiglie di cioccolata.*— Sciogli un'oncia di gomma di dragante con un pochetto d'acqua: cola per pannolino, e versa la colatura in un mortaio con due pani di cioccolata; tritura e stempera; passa per istaccio: indi aggiungi la chiara d'un uovo, e a poco a poco una libbra di zucchero fino, finchè il tutto siasi convertito in una pasta maneggevole. Leva la pasta dal mortaio e formano tante pastiglie della grandezza e disegno che ti piace.

372. *Pastiglie di rose.* — Triturato che abbi tre libbre di zucchero bianchissimo, passalo per istaccio rado di crine, e separa poi con staccio di seta la polvere più fina da quella grossa granellosa. Sciogli questa polvere fina a fuoco lento con 6 once d'acqua di rose, in un padellino col manico e col becco per versare. Al primo bollore dello zucchero, mischiavi la polvere granellosa suddetta, agita prontamente, e versa a goccia a goccia sopra lastra di marmo o di metallo ben levigata. Queste goccie si rappiglieranno in forma di emisferi.

Qualora l'acqua di rose non bastasse a dare sufficiente fragranza, aggiungi allo zucchero liquefatto un po' d'olio di legno di Rodi. Potrai dare a queste pastiglie il color della rosa, infondendo della cocciniglia nell'acqua di rose con un poco di allume.

Allo stesso modo si fanno le pastiglie di cedro, di fiori d'arancio, d'anice, di bergamotta, di cannella, ecc. Si coloriscono o in giallo colla curcuma, o in azzurro coll'azzurro di Prussia, o in verde con la mescolanza di questi due colori.

373. *Pastiglie rinfrescanti per la sete.* — Prendi acido ossalico puro (sal d'acetosa), denari 6; zucchero bianco in polvere, libbre 1 e 1/2; olio volatile di cedro, da 20 a 30 gocce; mocilaggine di dragante, quanto basta. Procedi come per le pastiglie di rose (n. 372). Invece dell'acido ossalico, si può adoperare l'acido citrico, o l' acido di tartaro.

374. *Pastiglia di menta piperina.* — Cuoci a consistenza di molle poltiglia, in un padellino con manico e becco, once 2 di zucchero bianco in polvere grossa, 2 denari d' olio volatile di menta piperina; incorpora rapidamente questo miscuglio al primo; e mediante un piccol fuscello fallo cadere a gocce dal becco del padellino sopra un marmo levigato. Le gocce si rappiglieranno in emisferi ; lasciale seccare sopra uno staccio per qualche ora, e serbale in vaso opportuno.

375. *Pastiglie d'altea.* — Monda delle radiche d' altea, e polverizzale ; poi fa una pasta composta d'once 1 1/2 di questa polvere e d'once 4 1/2 di zucchero raschiato, con sufficiente quantità di mucilaggine di dragante. Distendi questa pasta col matterello sopra un marmo cosperso di zucchero ; tagliala in forma di piccole tavolette, e falle prosciugare.

Queste pastiglie sono pettorali e raddolcitive. Si può aromatizzarle secondo il proprio gusto.

CAPITOLO III.

ECONOMIA DOMESTICA

I. Governo della casa.

§ 1. *Pulitezza della casa e delle masserizie.*

376. *Maniera di colorare ed incerare i pavimenti.* — Comincerai dal colorare; per la quale operazione prendi : colla di Fiandra libbre 1 1/2 ; ocra libbre 4 , ed una secchia d'acqua. Tieni la colla nell'acqua per alcune ore ad ammollare ; indi metti l'acqua al fuoco finchè la colla sia sciolta ; anzi giova lasciarvela fino a che abbia cominciato a bollire. Ritira allora il paiuolo e versavi dentro l'ocra, dimenando con una spatola di legno. Lascia freddare affatto la soluzione , e prima d' adoperarla agitala di nuovo , a fine d'incorporar bene il colore col precipitato che si sarà formato. Distendi il colore sul pavimento con una scopa di crini: se dopo la prima mano ti avanza ancora del colore, sarà bene che tu ne dia una seconda. Avverti che il precipitato che rimane in fondo al paiuolo non serve a nulla. Quando il colore è secco, vi si dà una spazzatina per toglier via l'arena che si trova quasi sempre mescolata all'ocra.

Per incerare, togli: cera gialla, libbre 1 1/2; carbonato di potassa e sal di tartaro, once 4; ed una secchia d'acqua. Metti quest' ultima al fuoco, e quando bolle gettavi dentro la cera gialla rotta in pezzetti ; tosto che la vedrai liquefatta, allenta il fuoco, e versa pian piano il sal di tartaro, che avrai fatto sciogliere in acqua calda. Agita fortemente il tutto, sì perchè il sale si unisca alla cera e la renda solubile nell'acqua, e sì ancora per impedire che il liquido non si rigonfi e trabocchi dal paiuolo.

Quando l' acqua è diventata bianca , e che nulla galleggia alla sua superficie , bisogna ritirarla dal fuoco. Si può farne uso subito ; ma torna meglio lasciarla raffreddare. Se vuoi servirtene subito, intingi la scopa nella cera, e fregane il pavimento, finchè tutta la superficie, e specialmente le commessure , ne siano ben coperte. Se la cera è fredda, dovrai prima di tutto mestarla ben bene , indi spargerla su tutto il pavimento, e finalmente distenderla con la scopa, in ambo i casi si ripete l' operazione finchè non rimanga più cera.

In capo a 24 ore l'inceratura è secca: bisogna allora fregarla con una spazzola ben dura, sino a tanto che il pavimento diventi colorito e lucido. Per conservarlo in questo stato, basta fregarlo una volta la settimana con un pezzo di cera, e poi darvi una buona spazzolata.

La proporzione degl'ingredienti è qui stabilita sulla supposizione che il pavimento abbia un' estensione superficiale di 80 braccia quadrate.

377. *Altra maniera di dare il colore sui pavimenti.* — Quando i pavimenti sono già stati colorati, e il colore non è scomparso che in pochi luoghi, basterà darvi una velatura a guazzo: ma quando gli appartamenti non sono stati per anche colorati, ovvero quando ne è stato portato via tutto il colore affatto, bisogna darvi dapprima una mano di color rosso a tempera; indi una mano a olio; e da ultimo una mano a tempera come la prima. Chi desiderasse maggior solidità, potrebbe dapprima applicare due strati a olio, e poi di sopra uno strato a tempera. In ogni caso conviene aspettare che ogni strato sia ben secco, prima d' applicarne un altro; senza questa precauzione il colore anderebbe soggetto a scrostarsi. Ecco la maniera con cui si preparano i colori a tempera ed o olio.

378. *Color rosso a tempera per pavimenti.* — Si prepara la colla facendo bollire nell' acqua i limbellucci o ritagli di guanti, di pergamene e di cuoi. Quando la colla è ridotta a consistenza press' a poco d' olio, e, mettendone un pochetto a raffreddare in un vaso, si condensa e tremola come gelatina, pigliane 4 libbre, falla sciogliere al fuoco, e aggiungi libbre 2 1/2 di rosso di Prussia, mescolando il tutto o dimenando con spatola di legno. Allorchè questo miscuglio è ben caldo e quasi bollente, devi distenderlo eguale sui pavimenti con una scopa, ovvero con una spazzola, o, ciò è ancor meglio, con un pennello o con una spugna, affinchè il colore si sparga più uniformemente e sia più liscio. Devi lasciarlo ben seccare avanti di darvi sopra di nuovo.

379. *Color rosso a olio per pavimenti.* — Togli una certa quantità di rosso di Prussia e macinalo sopra una tavola di marmo con olio di lino cotto. Allorchè è ben macinato, pigliane 2 libbre e stemperalo con un pennello in un miscuglio di libbre 1 1/2 di olio di lino cotto, e di una libbra di essenza di trementina, ed applicalo sul primo strato a tempera, con un pennello, ovvero con una spugna. Se è d' inverno, o si voglia che il colore secchi prontamente, adopera un po' più di trementina, e sciogli nella tinta un' oncia di litargirio in polvere; ma guarda di non mettervi una quantità maggiore di questa polvere, giacchè la tua mestica si scrosterebbe in brevissimo tempo. Avverti che si deve sempre applicare uno strato di colore a tempera sopra quello a olio, prima di mettere l'encausto.

380. *Maniera di preparare l'encausto per incerare i pavimenti.*—Fa liquefare once 4 di cera gialla con un'oncia d'olio di trementina; versa il miscuglio in un mortaio, che avrai scaldato gettandovi dentro dell'acqua bollente; aggiungi successivamente 8 tuorli d'uova, avvertendo di mescolar bene ogni cosa, per formare una pasta che allungherai con un boccale di acqua calda, versandovela sopra a poco o poco, e continuamente rimestando. Si applica questo encausto con una spazzola o spugna sopra i pavimenti, che vogliono esser dapprima dipinti a tempera. Allorchè l'encausto è secco, il che ha luogo in due o tre ore, si frega forte sul pavimento con una dura e larga spazzola, sopra cui si appoggia il piede, e così in poco d'ora vi si dà un lustro brillantissimo, che si conserva lungo tempo, purchè si abbia l' avvertenza di fregarlo una volta la settimana.

381. *Altro encausto per incerare i pavimenti.* — Togli 5 once di soda, e fa bollire mezz' ora in una pignatta di ferro con 3 boccali d' acqua e 2 once di calce viva; ritira l'acqua dal fuoco, lascia posare, e decanta in una catinella di ramo o di ferro; aggiungi 3 once di cera gialla sbricciolata; metti al fuoco il miscuglio; bolli per circa un'ora, avvertendo di rimestare di quando in quando con una spatola di legno: indi lascia in riposo l' encausto, il quale devesi adoperare soltanto freddo. Lo distenderai, come l' altro: ma questo ha il vantaggio di non alterarsi così presto o di conservarsi più lungamente.

382. *Altro metodo per dare il colore e il lucido agli ammattonati dei pavimenti.* — Bisogna anzi tutto spazzare diligentemente i mattoni, gettandovi sopra o acqua di lisciva, o acqua saponata, ovvero acqua carica d'una ventesima parte di carbonato di potassa. Questa lavatura serve a toglier via tutte le macchie d'unto, e dispone tutte le parti dell'ammattonato a ben ricevere il colore a guazzo. Si lascia prosciugare.

Frattanto sciogli in 10 libbre d'acqua 8 once di colla di Fiandra. Mescola a questa soluzione, mentre ancor bolle, libbre 2 1/2 d'ocra rossa, e stempera esattamente. Dà una mano di questo colore all'ammattonato, e lascia che si prosciughi. Indi ve ne darai un'altra con rosso di Prussia stemperato con olio di lino disseccativo. Finalmente vi darai l'ultima mano col medesimo rosso stemperato con colla. Secca che sia l'opera, frega con la cera.

383. *Modo economico di spazzare il camino.* — Pesta minutamente in un mortaio, che avrai prima scaldato, 3 parti di salnitro, 2 parti di sal di tartaro, ed 1 parte di flor di zolfo, mescolando il tutto insieme; versa su di una paletta di ferro un po' di questa polvere così ottenuta, formandone un mucchiettino che occupi lo spazio d'un quattrino, e metti la paletta sul fuoco, sotto la canna del camino. Tosto che il miscuglio comincerà a bruciare, fulminerà in modo, che il solo movimento subitaneo dell'aria contenuta nella canna del camino farà cadere senza verun pericolo la fuliggine, così bene ed anche meglio che non potrebbe fare uno spazzacamino. Se non si ottiene subito un tal risultato, converrà rinnovare l'operazione.

384. *Maniera di dare al gesso l'apparenza del marmo.* — Se hai vasi, statuette, od altri oggetti in gesso, potrai dargli il lustro e l'apparenza del marmo bianco nel seguente modo: fai liquefare al fuoco un pezzetto di sapone bianco in un po' d'acqua, in modo che ne risulti una saponata leggerissima, da darsi sull'opera di gesso, guardando che non faccia spuma. Allorchè il gesso si sarà imbevuto dell'umidità, e si troverà perfettamente asciutto, lo stropiccerai lievemente con pannolino finissimo, finchè non avrai ottenuto il lustro desiderato.

385. *Maniera di pulire e restaurare i quadri.* — Le composizioni della vernice che si dà ai quadri sono così varie, che per necessità si rendono complicati i mezzi che si adoperano per levarnela via, a fine di sostituirvene un'altra. Tuttavia indicheremo i metodi più usitati.

Un quadro nuovo non ha ordinariamente che una velatura di chiara d'uovo: questa vernice è la più semplice, ed è composta come segue. Piglia 2 o 3 once d'alcool debole, od acquavite comune; 3 denari di zucchero bianco in polvere, ed una chiara d'uovo fresco. Sbatti bene tutto insieme, e dài sul tuo quadro questa specie di vernice, servendoti a tale scopo d'una spugna finissima e morbidissima: avverti però di collocare il quadro in posizione orizzontale.

Per impedire che le mosche non siano allettate da questo composto, basta spremervi dentro un po' di succo d'aglio, od anche semplicemente stropicciare con uno spicchio di aglio le pareti del recipiente in cui devi sbattere la chiara d'uovo.

Allorchè si vuol levare via questa vernice, si fa scorrere leggiermente sulla superficie del quadro una spugna inzuppata d'acqua calda. Così operando, si forma una schiuma che si leva poi con acqua limpida. La medesima operazione si replica finchè non si vegga più schiuma sulla spugna.

Con questo mezzo si toglie non solo la vernice fatta con chiara d'uovo, ma ben anche quella che fosse composta di gomma arabica, di colla di pesce, o di qualunque altra materia solubile nell'acqua. Nè nulla v'ha a temere pe' colori, poichè l'acqua non esercita nessuna azione sull'olio, col quale furono stemperati.

386. *Modo di pulire i quadri antichi.* — In questi s'incontrano maggiori difficoltà; imperocchè, oltre la presenza di qualche vernice su cui non hanno potere nè gli olii, nè

l'alcool, accade sovente che e' sieno guastati da corpi eterogenei de' quali si ignori la natura, e che resistino all'azione del sapone. L' essenza di trementina a dir vero, ha virtù di levar via molte macchie: ma suol pure intaccare i colori. Si può per altro sostituirvi con vantaggio l'olio d'oliva, ed anche il burro. Queste due sostanze grasse ed untuose non arrecano danno a' colori, o per lo meno il loro effetto è lentissimo.

La resina che si trova d'ordinario su' quadri antichi, si suol togliere con una soluzione ottenuta con una parte di potassa sciolta in 8 parti d'alcool: ma conviene usare molte cautele, giacchè se l' alcool porta via alcun che della vecchia resina, convertendola in una specie di sapone, esso esercita pure la stessa azione sui colori, o piuttosto sull'olio disseccativo che unisce i colori del quadro. Fa dunque mestieri di gran pratica per usar questo metodo.

L' alcool purissimo ha molta attività non solo per levar via le macchie oleose, ma ben anche le sostanze resinose che costituiscono le vernici, e a un tempo non porta seco l' inconveniente d' alterare i colori a olio. L' alcool agirebbe però sui colori, nel caso che il pittore si fosse servito d' essenza di spigo o di trementina per istemperare i suoi colori. Bisogna quindi accertarsi anzi tutto della qualità dell' olio adoperato, facendo un piccolo esperimento in un angolo del quadro.

In generale conviene prima d' ogni cosa di lavare i quadri con una spugna inzuppata d' acqua tiepida. Se in tale operazione non si produce schiuma, è segno che la vernice è di natura resinosa. Qualche volta basta questa semplice lavatura a far ritornare i colori nella loro primitiva secchezza.

Ma se il quadro è velato d' una vernice ingiallita dal tempo poco trasparente, e che assorbisca i colori, bisogna collocarlo orizzontalmente, versarvi sopra dell'alcool puro, e tenerlo così umettato per alcuni minuti senza fregarlo. Indi vi si fa scorrere sopra dell' acqua fresca, la quale toglie via l' alcool e la porzione di resina ch' esso avrà rammollita; ma si abbia cura di evitare qualunque stropicciamento, per non correr rischio d'intaccare il fondo. Si lascia prosciugare la superficie, e si replichi la medesima operazione finchè si sia levata tutta la vernice.

V'hanno de'casi che il quadro è coperto d'una vernice composta d'olio grasso e d'una materia insolubile, come sarebbe la gomma coppale. Conviene allora abbandonar l'impresa, perchè tanto l'alcool che le liscive rimangono senza effetto. Gli stessi olii essenziali, che pur parrebbero a proposito, non fanno che intorbidire la superficie della vernice con danno del colorito.

Tuttavia se il quadro è di qualche pregio, merita la spesa di far uso dell'etere, come quello che non solo ha virtù di sciogliere la gomma coppale, ma non intacca punto l' olio disseccativo che lega i colori. A tale effetto basta distendere sul quadro una tela inzuppata di etere. Questo espediente è assai dispendioso.

Quando un quadro inverniciato è sporco di fumo o di polvere, si può ridonargli il lustro primiero con un poco di fiele di bue, servendosi a quest'effetto d'una spugna. E nel caso che il quadro non fosse inverniciato, il fiele di bue non solo non porterebbe alcun danno ai colori, ma li ravviverebbe, purchè si usi molta cautela nel fregare.

387. *Metodo per pulire i bronzi.* — Trattandosi di bronzi innargentati, allorchè sono imbrattati di cera o di sevo, bisogna tuffarli in acqua bollente e lasciarveli fino a tanto che simili materie siansi liquefatte; indi si asciuga il metallo, si piglia della biacca sciolta nell' acqua, e con una spazzola intinta in questa soluzione si frega tutto il bronzo; si lascia allora seccare, e con un' altra spazzola si leva via il bianco rimasto nella sinuosità dell'oggetto che si vuol ripulire; finalmente gli si dà il lustro fregandolo con pannolino bene asciutto.

I bronzi dorati bisogna fregarli con una spugna fina inzuppata di vino o d' aceto ben caldo; indi si espongono al sole od al fuoco per farli asciugare.

388. *Metodo per pulire l'argenteria.* — Sciogli un poco d'allume, e forma una forte salamoia, che schiumerai con diligenza; mischiavi del sapone, e lava in questa composizione la tua argenteria, servendoti d' un cencio di lino.

389. *Maniera di ripulire le minuterie d' oro.* — Per far ripparire la lucentezza di questo metallo, basta una soluzione di sapone, o l'uso di alcali fissi, o di alcali volatili, o anche del semplice spirito di vino rettificato. Con ciò si distrugge l' adesione di corpi stranieri sugli oggetti d'oro.

390. *Maniera di pulire i galloni d'oro o di argento.* — Piglia fiele di bue e di luccio; mischia in acqua chiara; lava in questo miscuglio i galloni d'oro o d' argento, e poi fregali con una spazzoletta morbida intinta nello spirito di vino caldo.

391. *Modo per ottenere una buona lisciva.* — Piglia ceneri prodotte dalla combustione di legne *forti*, e falle bollire nell'acqua nella proporzione di 6 boccali di quest' ultima per ogni boccale di cenere, aggiungendovi inoltre 2 once di calcina viva ben pestata, o stemperata di fresco nell' acqua. Lascia posare o purificare l' acqua della lisciva affinchè tutti i corpi stranieri vadano a fondo o vengano a galla; versala allora in altro recipiente, e serbala per l'uso.

Allorchè vuolsi adoperare questa lisciva, se ne piglia una quantità qualunque, e la si versa in una conca con una cucchiaiata d'olio per due boccali di liquido. Sull'istante ne risulta un liquor bianco come il latte, il quale, agitato e fortemente dimenato, spumeggia al pari della miglior acqua di sapone. Si aggiunge acqua calda a discrezione per rendere men forte la lisciva, e vi s' immergono le biancherie, stropicciandole, torcendole, ecc., secondo l'uso.

La lisciva ha da esser preparata al momento che se ne dee far uso; rimanendo in vasi scoperti, essa perde assai della sua virtù.

Le ceneri nuove do' nostri focolari sono da preferirsi alle vecchie, le quali riescono sempre meno efficaci; laonde, per tirar da quest' ultime miglior profitto, conviene mescolarle con maggior quantità di calcina viva, cioè ad ogni boccale di cenere vecchia s'ha da aggiungere tre o quattro once di calcina.

392. *Maniera di rendere la canapa simile al lino.* — Prepara una lisciva nel modo qui sopra indicato, e per ogni dieci libbre di canapa, aggiungivi una libbra e mezzo di sapone raschiato. Tieni in molle la canapa per un giorno nella lua lisciva così preparata; indi falla bollire per due ore, dopo di che ne la caverai fuori, e la sottopporrai alle medesime manipolazioni che si usano pel lino.

393. *Modo di lavare i tessuti di cotone colorati.* — Le indiane ed i fazzoletti di cotone in colori non devono venir stropicciati col sapone duro, ma conviene preparare in disparte una buona saponata, nella quale s' immergono poi gli oggetti da lavarsi. Avviene spesso che il color verde dei tessuti di cotone svanisce,quando la saponata è forte,e lo stesso rosso ne rimane di molto alterato; perciò, a rendere meno sensibile e men pronta tale degradazione di colore, giova porre nell' acqua alcune gocce d'acido solforico, d'acido citrico, ovvero ancora dell' aceto bianco assai forte. Per rattenere i colori fugaci torna vantaggioso ancora il tener i tessuti immersi per ventiquattr'ore in un'acqua dove siasi fatto bollire prima una quantità di fieno.

Per far l'acqua di riso, che supplisce con tanto successo al sapone,e che è in sì grand'uso presso gl'Indiani ed i Chinesi; si prende circa due libbre di riso; e si fa bollire in 12 o 15 boccali d'acqua, fintanto che questa sia divenuta molto mucilagginosa e che il riso sia bene disfatto. Si versa il tutto in una conca, e quando l'acqua è divenuta tiepida in modo da potervisi tener dentro la mano, vi si immergono i tessuti colorati, e si opera come si farebbe coll' acqua di sapone: dopo ciò si fa bollire una minor dose di riso in una stessa quantità d'acqua, si separa il riso dopo l'ebullizione, e si lavano di nuovo le indiane in questa decozione sino a che sembrino ben nette; finalmente si risciacquano ancora in un' acqua di riso, ma molto più leggiera.

394. ***Modo di lavar la flanella.*** — Per impedire che la flanella diventi gialla lavandola, piglia una cucchiaiata di farina per ogni boccale d' acqua che ti occorre adoperare; stemprala ben bene; metti il recipiente al fuoco avvertendo di dimenare, affinchè la farina non faccia bernoccoli; versa una metà di questa colla leggiera sulla flanella: fa che la stoffa se ne inzuppi, e, tosto che il liquore si sarà freddato tanto da poterlo supportare sulla mano, frega alla guisa che si usa col sapone; poi lava la flanella in acqua chiara; versavi sopra l' altra metà della poltiglia bollente, frega di nuovo, e lava in parecchie acque.

Così lavata la flanella diverrà bianchissima, e la sua applicazione alla pelle riescirà tanto più sana, quanto maggiore sarà la sua nettezza.

395. ***Modo d'imbiancare e dar la salda ai merletti.*** — Bisogna immergerli consecutivamente in un' acqua di sapone calda, senza stropicciarli, ma soltanto farli scorrere fra le mani, e poi metterli al sole. Oppure si fanno lentamente bollire con grasso di montone in acqua molto carica di sapone; indi, allorchè sono presso che asciutti, si attaccano sopra un tappeto, distendendoveli con degli spilli; e poi con una spugna ben fina intinta in acqua gommata si umettono i merletti, e con altra spugna egualmente fina si asciugano tosto, affinchè l'umidità non penetri nel tappeto, e i merletti non siano che leggiermente inumiditi. Finalmente, dopo che saranno asciutti, si distaccano dal tappeto e si stirano.

396. ***Processi per lavorare e marezzare le calze di seta.*** — Si lavano in due o tre acque di sapone, e quando sono ben pulite, vi si dà un leggier bollore nell'ultima acqua, dentro la quale si mette un tantino d'azzurro: indi si torcono per farne uscire tutta l'acqua che è possibile, e si zolfano. Per fare la quale ultima operazione, si stendono le calze così umide sopra una canna in luogo ben chiuso e dove non vi sia niuna corrente d' aria; si mette dello zolfo in un vaso di terra, e vi si dà fuoco, lasciando le calze esposte al vapore dello zolfo per 24 ore; dopo di che, si riapre la stanza per farle asciugare. Ciò fatto, si fregano sulle lor forme con un troflnacciolo di panno lano per dar loro il lustro, od anche con un vetro per renderle più lucide. Finalmente si cavano d' in su le forme e le si piegano.

Quando si vuol marezzarle, cioè fare che le siano a onde, si mette l' una delle calze in forma, e vi si applica sopra l'altra in modo che il suo rovescio rimanga al di fuori, sicchè i due ritti si trovino sulla medesima forma applicati l'uno contro l'altro; indi con un bussetto, il cui capo tondeggi alla guisa di un cappello di fungo, si strofinano insieme le due calze sulla forma, andando da diritta a sinistra e per traverso, tantochè in tal guisa le calze, ricevendo una pressione contraria in differenti direzioni, si trovano marezzate allorchè si levano dalla forma.

Se le calze sono di seta colorate, non si lavano con sapone, nè tampoco si zolfano; ma si nettano semplicemente con fiel di bue, il quale ne cava le macchie, e non altera sensibilmente i colori.

397. ***Maniera di lavare e rincartare i veli.***—Per lavare i veli senza sgualcirli, bisogna metterli in un sacchetto di tela bianca. Si preparano tre bagni di sapone, e vi s'immerge in più volte il detto sacchetto, pigliandolo colle mani; quando il primo bagno è sporco, si trasporta il sacchetto nel secondo, e poi nel terzo; quindi si deve metterlo in acqua di fonte chiarissima, dove sia un poco d'indaco, o d'azzurro, o di guado, se i veli sono bianchi; e finalmente estratti fuori dal sacchetto, si mettono i veli ad asciugare, procurando che ciò succeda prontamente, e si dà loro il cartone.

Un'altra maniera consiste in ciò, che si preparano due bagni di sapone, e quindi si fa bollire il sacco contenente i veli in un terzo bagno, con una certa quantità d' azzurro di guado sciolto nell' alcool. Dopo un' ora di bollitura, si spreme il sacco per farne uscire tutta l'acqua di sapone; quindi si zolfano i veli così umidi come sono (vedi numero precedente); e finalmente si dà loro la salda. Consiste questa in una certa quantità di dragante

sciolto nell' acqua e passato per pannolino finissimo. Da un' altra parte si dispone un telaietto di legno, a cui si raccomanda una tela ben tesa da tutte le parti. Così preparate le cose, si attaccano i veli su la detta tela con degli spilli, avendo cura di distenderli perfettamente, e si inumidiscono con una spugna intinta nella soluzione di dragante, in modo che i veli non si attacchino alla tela. Dopo che sono asciutti, si levano gli spilli e si tiran via i veli, i quali si trovano incartati a meraviglia e lucidissimi.

Vedi anche ciò che s'è detto al num. 393.

Alcuni preparano la salda con la colla di pesce. Ma lasciamo stare che questa salda costa molto, le manca però la consistenza ed il lustro del dragante. Tuttavia si può farne uso pe'veli d'Italia, ed anche pe'nastri.

§ 2. — *Istruzioni e ricette diverse risguardanti l'economia domestica.*

398. *Polvigli o guancialetti odorosi per la biancheria.* — Togli rose seccate all'ombra, chiodi di garofano acciaccati e noce moscada in polvere; mescola il tutto insieme, e serbalo in guancialetti ben chiusi. Abbi l'avvertenza di stropicciare il rovescio della stoffa de'guancialetti con un poco di zibetto.

Potrai preparare altri polvigli nel modo seguente. Prendi: iride fiorentina, lib. 2; legno rosa, once 6; calamo aromatico, once 6; sandalo citrino, once 4; belzuino, once 5; chiodi di garofano, once 1/2; cannella, once 1: riduci ogni cosa in polvere, e riempine i tuoi guancialetti.

399. *Composizione per reintegrare le biancherie abbronzate.* — Fa bollire 2 once di terra de' purgatori in una mezzetta d'aceto; aggiungi poi un'oncia di pollina, 1/2 oncia di sapone in pane, e il sugo di due cipolle, in modo che il tutto pigli una certa consistenza. Versa questa composizione sulle parti danneggiate; e il suo effetto sarà quello di reintegrarle in tutta la loro primiera bianchezza, fuorchè non fossero totalmente riarse, e consumati i fili del tessuto.

400. *Maniera di conservare le lane, le piume,* ecc. — Esponi prima al calore del forno, dopo cavatone il pane, i detti oggetti; indi mettili in luogo asciutto e arioso, e rivoltali tutti i giorni. S'impedisce che le lane e le piume diventino preda degli insetti, lavandole in acqua di sapone, e poi in più acque limpide, ed esponendole d'inverno al massimo freddo, dopo averle ben bene scamatate.

Dove facesse bisogno di purgar le lane, le si lascino per qualche giorno immerse in 16 boccali d'acqua fredda, in cui siasi fatto sciogliere lib. 2 d'allume ed altrettanto di cremore di tartaro; indi si lavino e si facciano asciugare.

401. *Modo di preservare le stoffe dalle tignuole e da altri insetti.* — Si preservano le stoffe da quest' insetti col mettere alcuni pezzetti di canfora chiusi in pannolini negli armadi dove si ripongono i panni, gli abiti, ecc.

Le erbe aromatiche, come a dire la menta, lo spigo, ecc., sono pure un buon preservativo contra le tignuole.

402. *Maniera di garantire la lana e le pellicce dalle tignuole.* — Dà una leggier mano di spirito di trementina sopra varii fogli di carta, e colloca questi fogli a rovescio sui mobili ed arnesi infestati dalle tignuole: questi insetti morranno subitamente.

Si può anche aspergere le pellicce o i panni lani, come pure le cassette ed i forzieri che li racchiudono, col medesimo spirito di trementina. Basta poi esporre le stoffe all'aria per far svanire l'odore disgustoso di questa materia.

403. *Maniera di rendere assai solide le stoviglie di terra.* — Se vuoi che le tue stoviglie divengano sì solide da resistere lungo tempo al fuoco, le impiastrerai esternamente, quando sono nuove, con argilla stemperata, che farai poi seccare, e quindi vi darai sopra una mano d'olio di linseme.

404. *Maniera di rendere meno fragile la maiolica e la porcellana.* — Questa maniera consiste nel mettere i vasi o altro di maiolica e di porcellana in una lisciva di cenere ordinaria, cho poi si deve far bollire per una o due ore. I sali della cenere s' incrosteranno dentro ai pori della maiolica o della porcellana, le renderanno più compatte, o preserveranno il loro smalto da tutte le screpolature che potrebbero lor cagionare un calor troppo forte.

405. *Apparato per impedire che geli l'olio nelle lampade.* — Affinchè, durante la rigida stagione, la lampada non si spenga per il congelarsi dell'olio, si metterà in pratica il seguente ritrovato. Dal recipiente che contiene l'olio si farà sortire una lamina di rame della larghezza d'un dito, e sufficientemente grossa; l'estremità di questa lamina, che sarà molto più larga, dovrà essere ripiegata a gomito ed andare a terminare sulla fiamma della lampada ad un'altezza conveniente, acciò non le arrechi impedimento. Questa lamina ricevendo il calore lo trasmette nel recipiente dell'olio, d'onde scaturisce, e così evita che la fiammella si smorzi allorchè la lampada si trova nella temperatura di gelo.

406. *Candele di sevo di maggior durata.* — Per fare che le candele facciano una buona riuscita, devesi aver l' attenzione che il sevo non sia puzzolente; quello dei rognoni è il migliore. Si prendano 8 libbre di sevo, metà di bue e metà di montone o di capra, e si fonda in una caldaia a fuoco di carboni, con due libbre d' acqua. Allora quando si sarà liquefatto, si passi attraverso una tela e ciò fatto si torni a liquefarlo con altrettanta acqua di quella indicata, aggiungendovi mezz'oncia di salnitro, mezz'oncia di sale ammoniaco, ed un'oncia di allume calcinato.

Fa bollire questo miscuglio fino a che non farà più bolle, e che la superficie si osservi unita, mostrandosi in mezzo una macchia lucida della grandezza di uno scudo. Decanta quindi leggiermente, togliendone il sedimento o grasso precipitato, e di nuovo fa liquefare il sevo per impiegarlo nella formazione delle candele.

Il lucignolo deve essere composto metà di cotone e metà di filo; e prima di metterlo nelle forme, immergilo in una soluzione di sevo e canfora. È utile altresì il saturare i lucignoli, prima di tutto in canfora disciolta nello spirito di vino, e poi immergerli in un miscuglio di cera e sevo.

Le quantità particolari di queste candele sono, che non hanno bisogno d'essere spesso smoccolate, spandano una luce assai viva, e sono di maggior durata.

407. *Cera da scarpe impermeabile.* — Prima di tutto bisogna che le scarpe o stivali non abbiano alcun buco. Togli dunque, once 4 di sevo; once 2 di sugna; once 1 di trementina; once 1 di cera gialla, e once 1 d'olio d' oliva: fa liquefare il tutto insieme, e mescola ben bene. Scalda leggiermente le scarpe o gli stivali che vuoi rendere impermeabili; ungili così caldi colla detta composizione, servendoti della palma della tua mano, finchè il cuoio si sia imbevuto di tutto il liquido che può ricevere; e lasciali così per una notte. Il dì seguente le tue scarpe o stivali ti parranno un po' tenaci; ma il calore del piede li renderà in breve morbidi come lo erano prima dell' operazione. Con un calzamento così preparato, si può camminare un giorno intiero nell'acqua, senza che il piede soffra la minima umidità.

408. *Lustro da scarpe.* — Per prepararlo all'uso inglese in pasta, piglia once 1 1/2 di nero d'avorio, e denari 8 di gomma arabica: mescola e macina con once 2 1/2 di melassa, e 3 cucchiaiate di birra o d'aceto debole. Indi aggiungi un cucchiaio d'olio d'oliva; mescola di nuovo, e finalmente versa nel miscuglio 20 denari di acido solforico, che incorporerai co'primi ingredienti dimenandolo ben bene.

Qualora ti piaccia avere il lustro suddetto liquido, non hai a far altro che mettervi una mezza bottiglia di birra, invece delle 3 cucchiaiate che abbiamo detto sopra; ma avverti di versarla nella pasta a poco a poco, dopo l'azione dell'acido solforico.

Nell' un caso e nell' altro, per servirsene, si distende colla spazzola un lieve strato di

lustro sulla scarpa o sopra lo stivale, e si fa quindi seccare fregando la pelle in su e in giù e rapidamente con un'altra spazzola un poco più dura. Questo lustro, come tutti quelli in cui entra l'acido solforico, inaridisce la pelle, e a lungo andare l'abbrucia. Si rimedia a quest'inconveniente, dando tutt'i mesi alle scarpe una mano d'olio di pesce, dopo aver lavato la pelle con una spazzola bagnata nell'acqua.

Il lustro seguente è da preferirsi per ogni rispetto ai già indicati. Piglia once 1 di galla acciaccata; once 1 di campeggia tagliato a piccoli pezzetti; fa bollire in 2 boccali di vin rosso fino alla riduzione della metà, e passa per pannolino. Versa nella colatura libbre 4 d'acquavite, libbra 1 di gomma arabica, altrettanto di zucchero, ed once 1 di vitriuolo di ferro; lascia stare in infusione tutti questi ingredienti fino a perfetta soluzione, che potrai accelerare con lento fuoco, e avendo cura di dimenare sovente il miscuglio.

Questa composizione liquida si conserva in bottiglie ben turate, e se ne fa uso distendendola sulle scarpe o sugli stivali con un pennello a lunghi peli.

409. *Modo d'estinguere il fuoco ne' camini.* — Appena t'accorgi essersi appiccato il fuoco al tuo camino, chiudine la bocca con una coperta da letto umida. Venendo per tal guisa impedito al camino di tirare aria dal basso la fuliggine si spegne senza difficoltà ed in pochi momenti.

410. *Modo di estinguere il fuoco appiccatosi agli abiti.* — Quando il fuoco si è appiccato agli abiti d'una persona, la positura più pericolosa è quella di stare in piedi, poichè la fiamma tende sempre ad innalzarsi. Qualora questa persona si trovi sola, e non le possa riuscire di spegnere il fuoco che le serpeggia intorno, il miglior partito da prendere è di gettarsi per terra e ruzzolarsi: se il fuoco non si estingue, per lo meno diminuisce e rallenta l'azione sua. Ma chi abbia tempo d'avvilupparsi la testa e il corpo in un tappeto od in una coperta di lana grossa, si troverà quasi sul momento liberato da ogni pericolo.

411. *Modo di togliere il rancido all'olio.* — Pesta 3 once di carbone per ogni libbra d'olio che vorrai depurare; colloca questa polvere di carbone in fondo di un recipiente, e versavi sopra l'olio rancido. Dopo due o tre giorni passa per panno lana, ed avrai un olio chiaro e senza odore.

Quando l'odore di rancido è poco sensibile, si può farlo sparire col mettere l'olio in una bottiglia unito ad una certa quantità d'acqua coll'agitare fortemente il miscuglio. Si ripete due o tre volte quest'operazione; indi si separa l'olio dall'acqua.

412. *Modo di fare il burro sul momento.* — Basta che tu versi il latte (alcune ore dopo che è stato munto) in bottiglie che agiterai fortemente. Avverti però che non sia stata tolta al latte la crema; come pure osserverai di non farne piene che fino a metà, o poco più, le tue bottiglie. Formati che si saranno i grumetti, gittali sopra uno staccio, lavali, riuniscili insieme, ed eccoti il burro il più fine e delicato che si possa.

413. *Ciriege nell'acquavite.* — Piglia ciriege ben mature e sanissime: taglia la metà del loro gambo; fa con uno spillo un foro ad ogni frutto; poni le tue ciriege così preparato in un vaso di vetro adattato; versavi sopra tanta acquavite, che i frutti ne rimangano ben coperti, e se, per esempio, ne impieghi un boccale, aggiungivi una mezza libbra di zucchero; metti in un sacchetto di tela alcuni chiodi di garofani, un po' di cannella in canna, un pizzico di coriandoli, due foglie di macis e qualche grano di pepe; lascia riposare questo sacchetto sopra le ciriege; chiudi bene il recipiente, e dopo sei settimane o due mesi ritirane gli aromati. Le ciriege così preparate si conserveranno per lunghissimo tempo.

§ 3. — *Mezzi per liberarsi dagli animali ed insetti nocivi.*

414. *Modi diversi per prendere i topi.* — Vari lacci e trappole s'inventarono per distruggere questi animaletti: ma il modo più semplice consiste in una scodella, che si tien

sollevata da una parte con una noce rotta, facendo che la rottura guardi dentro: i topi nel rosicchiare la noce la fanno cadere, e rimangono imprigionati sotto la scodella.

Si prepara un veleno per i topi nel modo seguente. Togli 24 oncie mondate ed un pochetto abbrustolite, 6 noci vomiche raschiate colla lima, e 8 once di formaggio grattato. Pesta e mescola il tutto in un mortaio, onde fare una specie di pasta, che dividerai in vari pezzetti grossi come una noce, e che porrai ne' luoghi infestati dai topi.

Se vuoi allontanare tosto i topi da un magazzino o da una stanza, basta che tu vi collochi una cassetta ripiena di sale di succino; giacchè tali animali non possono sopportare l'esalazione di questo sale.

415. *Provvedimenti contro le fuine e le puzzole.* — Si garentisce il pollame dagli assalti di questi carnivori, impiastrando i polli con catrame; e parimente si allontanano simili animali dai pollai e colombai, mettendo vicino ai loro ingresso delle ossa di maiale bollite.

Oltre questi espedienti, si può liberarsi dai suddetti animali, tendendo loro i lacci, trappole e tagliuole già conosciuti.

416. *Maniera di distruggere i ghiri.* — Per distruggere in una maniera semplicissima e sicura i ghiri che devastano i nostri orti e giardini, basta formare con foglie fresche di felce stropicciate fra le mani e separate dalla costola a cui sono attaccate, basta, diciamo, formare con queste foglie de' piccoli mazzetti, e fermarli dietro ai frutti in modo che li tocchino, senza però far loro troppa ombra.

Non parliamo qui se non che delle spalliere; in quanto agli alberi di alto fusto, bisogna involgere il loro piede colla felce.

417. *Modo di scacciare le donnole.* — Si scacciano le donnole dai loro ritiri, mettendovi de' rami di sommacco. Ovvero si espone nei luoghi da esse frequentati un gatto arrosto; l'odore che ne esala le fa fuggire. Finalmente, se si possa avere un maschio vivo, gli si tagliano i testicoli e la coda, e quindi si lascia andare: l'aspetto di questo animale così mutilato basta a spaventare le altre donnole ed a far loro cambiare soggiorno.

418. *Veleno per le volpi.* — Prendi budella di montone o di porco e riempile con una pasta composta di noce vomica in polvere mescolata con sugna e un po' di vetro pesto; taglia questa specie di salciccia in rocchi, o pezzetti lunghi un pollice e mezzo; legati alle due estremità, e colloca ciascun rocchio sotto un' assicella sostenuta da due embrici, o da due mattoni, sicchè formino un tetto da preservarlo dalla pioggia: ovvero forma colla suddetta pasta tante pallottoline grosse quanto una noce, e coprile ciascuna con un mezzo guscio d' uovo. Da lato a quest' esca metti un tozzettu di pane fritto in sugna di porco con un tantino di gàlbano e di canfora. Simili bocconi si pongono per i boschi e nei luoghi infestati dalle volpi, in distanza di due passi dai sentieri, ed il loro odore attira da lungi questi animali. Tutte le mattine bisogna andare a levare i detti bocconi; e quando si trova che ne fu mangiato alcuno, si va in traccia dell' animale, che per lo più trovasi morto il oltre pochi passi.

419. *Diversi modi per distruggere i gorgoglioni.* — Quando questi insetti si sono moltiplicati fino ad un certo segno sugli alberi (e ciò avviene talvolta in modo straordinario), diventano un vero flagello. I germogli ne sono alle volte sì carichi da non potersene più vedere la buccia. Essi impediscono a' rampolli di svilupparsi, li difformano, ne fanno accartocciare le foglie, sono cagione che nascono quà e colà vesciche, gallozzole e bitorzoli alcuna volta grossissimi, e si oppongono più che mai al crescimento del legno e alla produzione del frutto: finalmente non è raro che facciano perire i nesti, ed anche, talora, gli alberi stessi.

La più parte vivono sui fusti, ma ve n'ha di quelli che soggiornano sulle foglie, sui fiori, sui frutti, e perfino sulle radici. Le più notabili escrescenze di cui parlavamo, sono quelle che si veggono in sì gran numero sopra certi olmi; esse vi durano talvolta parec-

chi anni, e abbruttiscono questi alberi in modo veramente spiacevole. Le punture dei gorgoglioni cagionano pure sulle piante altre difformità: la trasformazione dei petali in foglie è una delle più curiose.

I vapori di zolfo ed il fumo di tabacco o d' altro, che alcuni dirigono sugli alberi infestati dai gorgoglioni, non producono sempre l'effetto che se ne attende, o perchè il vento vi si opponga, o perchè le foglie ne li garentiscano, ovvero perchè ei sappiano sottrarsi al loro effetto. Non per tanto non è sempre inutile il tentare questo mezzo sulle spalliere.

Le soluzioni di sal marino, le decozioni di piante acri, come sono quelle di tabacco di sambuco, di noce; l' acqua delle liscive e dei letamai valsero sovente a far perire i gorgoglioni, spargendole in forma di minutissima pioggia e replicatamente in su le piante che ne erano infestate, per mezzo delle trombe e degli innaffiatoi: il loro effetto è soprattutto evidentissimo sulle piante giovani.

Ecco una ricetta raccomandata per distruggere i gorgoglioni. Mescola 2 once di zolfo in polvere con 1/4 di staio di segatura di legno, e spargi questo miscuglio sui cavoli e sulle altre piante assalite da tali insetti. In capo ad un'ora cotesti bacherozzoli spariscono; e se tornano a farvisi vedere, ciò non avviene se non dopo un mese; onde è facile in tal caso lo scacciarneli di nuovo, ripetendo la medesima operazione.

Anche le ceneri d' erbaggi verdi sparse sulle piante distruggono infallibilmente i gorgoglioni che le travagliano.

Finalmente allorchè si coltivano le piante per le quali non si deve risparmiare nessuna sollecitudine, si tiene per miglior partito l' uccidere i gorgoglioni colle dita, ovvero con un pennello di setole, od anche con una spazzola, il che torna ancor meglio.

420. *Modo di distruggere le lumache.* — La cenere sparsa sulla terra preserva le piante che ivi si trovano delle lumache e in generale dagli insetti distruttori.

La calcina in polvere gettata sul terreno produce il medesimo effetto. L' uno e l' altro di questi processi servono ad un tempo d' ingrasso.

Allorchè si vogliono allontanare le lumache dagli alberi fruttiferi, si circondano con una corda di crine di cavallo, due o tre palmi da terra. Trattandosi di spalliere, s' inchioda al muro una simile corda, un palmo circa sopra terra. Le lumache all' aspetto di queste corde, daranno volta, e se tentassero di superarle, ne rimarrebbero ferite.

421. *Diverse maniere di distruggere* o *di allontanare le formiche.* — Provvedi tabacco da fumare tagliato in piccoli pezzetti, spargilo negli armadi, nelle credenze, nei luoghi in somma frequentati dalle formiche, e in breve tempo ne le vedrai disparire. Ovvero, fa bollire della ruta nell' acqua, getta quest' acqua sul formicolaio, o lava con essa le tavole o gli armadi ove sogliono concorrere le formiche, e non tarderai ad esserne totalmente liberato.

Un altro modo consiste nel mettere ne' luoghi frequentati dalle formiche una scatola con entro qualche poco di zucchero o di miele, e chiusa con un coperchio su cui sieno praticati tanti forellini, per dove possano passare le formiche e andare a mangiare lo zucchero od il miele. Le formiche vi si riuniranno dentro in gran folla, e tu avrai comodo così di farne grandissima strage.

Si può anche mescolar dell' arsenico in polvere colla farina per avvelenare le formiche.

Se vuol garantire gli alberi da questi insetti, stempera della fuliggine di forno in un bicchiere d'olio di canapuccia; impiastra tutto all'intorno il fusto dell'albero, e le formiche non vi si lasceranno più vedere.

Alcuni bioccoli di lana ben tosti, e messi intorno al piede dell' albero, ne allontanano pure le formiche, massime se si intinge la lana nell'olio di trementina.

422. *Maniere di distruggere l' eruche* o *bruci.* — Quando gli alberi si trovano per tal modo infestati dalle eruche, che tutte le foglie ne sieno rosicchiate, si ricorre a questo

espediente. Si fa liquefare dello zolfo, e vi s'immergono de'pezzetti di tela vecchia quadrati, larghi 5 o 6 pollici. Abbiasi cura che la detta tela sia ben distesa nello zolfo ; e, subito che ne è intinta, si ritira colle mollette, e si faccia sgocciolare. Questi pezzetti di tela così inzolfati, di cui si fa una provvisione proporzionata al numero degli alberi che si vogliono liberar dalle eruche, si ripongono onde servirsene al bisogno.

Allorchè se ne vuole far uso, si distendono sotto l'albero grossi panni, sì che la terra ne sia coperta tutto all'intorno; si assicura uno de' pezzetti di tela inzolfata all'estremità di una pertica munita d'un uncino,e questa tela vi debb'essere attaccata per l'estremità di uno degli angoli, per farne il risparmio che si possa maggiore. Indi si accende l'estremità opposta della tela; e si fa giraro il fumo dello zolfo per tutte le parti dell'albero. Si veggono allora cadere i bruci a migliaia sui panni distesi sotto l'albero, alcuni morti, altri instupiditi. Si raccolgono e si abbruciano. Se l'albero è molto grande, egli è forza bene spesso ripetere l'operazione per due o tre giorni consecutivi. Ma è cosa mirabile il veder l'albero, in meno di cinque o sei giorni, ripigliar il suo verde.

Si distruggono pure le eruche ed altri insetti che rodono lo viti, accendendo all'intorno de' focherelli di strame e di trucioli, dove vanno ad abbruciarsi i detti animaluzzi. Avverti però che questi focherelli s' hanno a fare in luoghi un po' elevati, e in modo che non facciano in aria globi di fumo, perchè ciò impedirebbe cho vi si accostassero le farfalle.

Giova altresì assai il seminar della canapa sull'orlo delle aiuole, imperocchè, guarentiti da un tal riparo, i tuoi fiori saranno sempre preservati dalle eruche ed altri insetti divoratori.

423. *Modo di distruggere le vespe.* — Si può farne morire gran numero, spalmando vari stacci di miele per attirarle a quel leccume, e quindi ucciderle versandovi sopra acqua bollente.

Scoprendo un vespalo, si dovrà inzuppare della stoppa nell'essenza di trementina; indi appiccarvi il fuoco, e introdurla così accesa nell'ingresso del vespaio stesso all'ora che le vespe ci si trovano tutte raccolte , ossia due o tre ore dopo il tramonto. In tal modo le vespe rimarranno soffogate.

424. *Maniera di distruggere i scarafaggi.* — Munisciti di candele , il cui stoppino sia immerso in zolfo liquefatto, e che sia coperto di pece comune. Passa sotto gli alberi e lungo le siepi con siffatte candele accese in mano , fra le ore 9 del mattino e le 3 pomeridiane ne'mesi di maggio e di giugno. Indi fa scuotere i rami degli alberi con pertiche armate d'uncino ; raccogli gli scarafaggi che cadranno giù in gran quantità, e abbruciali fra due strati di paglia.

Per distruggere le larve degli scarafaggi, s'inaffia la terra con una lisciva fatta con calce viva, fuliggine di camino e cenere di legno in dosi uguali, e proporzionata quantità d'acqua, che si lascia poi riposare per ventiquattr'ore.

425. *Altre ricette per distruggere i bruci ed altri insetti che rodono le piante.* — La più semplice si è quella di polverizzare con fiori di zolfo le foglie delle piante o degli alberi sopra cui si scorgono le tracce de' bruci e di altri insetti. A tale effetto bisogna rinchiudere i fiori di zolfo in un pezzo di tela o di mussollina , e scuoterlo poi sulle foglie e sopra i germogli. Si può anche far uso d' un fiocco da impolverare. Questa applicazione dello zolfo non solo è infallibile per distruggere i bruci, ma conviene ancora perfettamente alla natura delle piante e degli alberi sopra cui se ne fa uso. I peschi soprattutto ne provano un buon effetto.

Daremo qui la ricetta della sì vantata composizione del signor Tatin per far perire tutti gl'insetti distruttori de'vegetabili. Togli: sapone nero, libbre 2 1/2; fiori di zolfo, libbre 4; funghi di bosco od altri, libbre 2; acqua, 30 boccali. Dividi l' acqua in due parti uguali, e versane l'una in una botte; stemperavi il sapon nero, e aggiungivi i funghi leggiermente suppesti: fa bollire l' altra porzione d' acqua per 20 minuti; prima dell'ebullizione,

mettivi dentro lo zolfo avvolto in una tela rada, e attaccato ad un peso, perchè stia sul fondo. Durante l' ebullizione, dimena l' acqua con un bastone per far che là pigli colore, e di quando in quando premi coll'estremità del bastone medesimo il sacchetto che contiene lo zolfo; indi versa tutta l' acqua bollente nella botte; agita un' istante col bastone, e fa lo stesso ogni giorno, finchè ne esali un vero fetore. Quanto più vecchia e marcia è questa composizione, maggiore è l' effetto che se ne ottiene; serviti di essa per bagnarvi i rami al modo che ti tornerà più comodo.

Nondimeno e' pare che ancor più efficace sia la calce. Per farne uso, riduci in polvere la calce recente, spargila replicatamente sulle piante infestate dagl' insetti, ed in poco d'ora vedrai perire tutti quelli che ne saranno stati cospersi. Le piogge lavano poi le foglie e le gemme. L' uso di questo espediente richiede per altro qualche destrezza, e non è sempre affatto innocuo alle piante. Un latte di calce produrrebbe il medesimo effetto, ma imbianchirebbe troppo le foglie, e sarebbe più difficile il levarnelo via.

426. *Maniera di scacciare* o *distruggere le mosche.* — Quando si vuole impedire che le mosche imbrattino i legnami d' una stanza, i mobili, gli specchi, ecc., bisogna ungere questi oggetti in diversi luoghi con olio laurino: l'odore che esso tramanda mette in fuga le mosche.

Qualora siffatto mezzo non sia praticabile, si può cercar di distruggerle con mettere nella stanza parecchi piattelli spalmati di miele, dove le mosche vi vanno ad invischiare.

Nelle cucine si suole appendere al soffitto qualche mazzo di parietaria, a cui s'attaccano le mosche.

Si trova puro in commercio una certa carta preparata con veleno, la quale s'inumidisce nell'acqua e si pone in un piatto ne' luoghi ove sono le mosche. Queste si affollano sulla detta carta per succhiarvi una materia a loro grata che vi si contiene, e periscono tosto.

427. *Maniera di liberare una stanza dalle zanzare.* — Dopo aver chiuso le finestre della stanza senza portarvi alcun lume, ponvi alcune ore prima d' andarvi a coricarti, una lanterna accesa, cui avrai avuto cura d' impiastrarne i vetri esternamente con miele stemperato nel vino o in acqua di rose; il lume attira a sè le zanzare, le quali s'appiccicano al miele in guisa da non potersene più svincolare.

428. *Modi diversi per distruggere le cimici.* — Ungi con essenza di bergamotta, servendoti d'un pennello, le commessure de'legnami del letto, e le uciture delle materasse o delle guarnizioni. Quest' essenza fa morire le cimici, distrugge le loro uova, e non altera punto il colore delle stoffe.

Ecco un altro modo: fa cuocere due manipoli di foglie di noce, o di mallo di noci verdi in un boccale d' acqua per mezz' ora; indi cola spremendo, e serviti della colatura per bagnarne tutte le parti del letto e i nascondigli di sì immondi insetti, i quali si morranno tosto. Hanno la stessa virtù le foglie ed i fiori di spigo, ed anche il vitriuolo.

Il modo poi di garentirsi dalle cimici, consiste in una estrema nettezza, e perciò in primavera si dovranno smontare i letti, lavarne i legami e la biancheria con acqua bollente; turare i buchi che si veggono nelle soffitte, ecc., ed imbiancar colla calce e dipingere a olio tutto ciò che è suscettibile in tal preparazione.

Un mezzo già indicato da molto tempo, e che può tornare utilissimo soprattutto ai viaggiatori costretti a far dimora negli alberghi, si è di tenere una candela accesa in vicinanza del letto, ed all'altezza del medesimo; poichè le cimici fuggono dalla luce e si vanno a nascondere ne'lor nidi.

429. *Maniera di far perire le cimici* e *le pulci.* — Piglia 2 o 3 once di stafisagria in polvere; mettine un poco in tutte le commessure de' letti e nelle uciture delle materasse, e in tutti i luoghi dove stanno cimici e pulci: in capo a 2 o 3 notti quest' insetti periranno e seccheranno.

Si può alla stessa guisa far uso di tabacco, di pepe o di resina d' euforbia ridotta in polvere.

Ne'caldi estivi si getta sur un braciere di carboni accesi una mezz'oncia di galbano ed altrettanto d'assafetida. Levate le coperte, le materasse, i sacconi, e smontato tutto il letto, si tiene la camera ben chiusa. Bisogna far quest' operazione di buon mattino, e non aprir la camera prima di notte. Subito che s' alza il vapore delle droghe, le cimici cadono prive di moto; e se ve ne rimangono alcune vive, un giorno o due dopo si trovano ancor esse seccate: giova tuttavia, per cautela, rinnovar l'operazione. La quantità delle droghe da noi indicata, è bastante per una stanza di 8 braccia circa in quadro.

Invece del galbano e dell' assafetida, si può far uso di zolfo, il quale si pone in vasetto sopra un braciere pieno di carboni ardenti, collocato in mezzo alla stanza. Per far quest' operazione, si procede in tutto egualmente a quanto abbiamo detto sopra, meno che prima di esporre lo zolfo sul fuoco, si dovrà portare in altra stanza le coperte e le lenzuola del letto, affinchè non contraggano ancora esse il puzzo dello zolfo.

Si fanno altresì perire le cimici abbruciando nelle camere que' ritagli d' ugne di cavalli che cadono in terra quando il maniscalco li ferra.

Ancora vien proposto di pigliar sei aringhe affumicate, involgerle in pannolino, per non imbrattare le materasse, e metterle nei paglicriccio, 3 a capo del letto, e 3 da piedi.

430. *Maniere diverse di far disparire e morire le pulci.* — Una decozione di tribolo terrestre, o di persicaria, o di rovo, o di foglie di cavoli, allontana le pulci se si sparga per la casa.

Profumando la tua stanza con serpillo o pulegio, otterrai lo stesso effetto.

Oppure poni del tanaceto intorno al letto e fra le materasse.

Anche potrai impiastrare il legname del letto con una forte decozione di foglie di ontano.

Se per caso s' introducesse una pulce nell'orecchio, è facile il farnela uscire, presentando vicino all'orecchio una candela accesa.

431. *Modo di distruggere i pidocchi.* — Quando non si riesce col pettine di liberare da' pidocchi la testa dei fanciulli, è d' uopo ricorrere alle sostanze oleose, od alle polveri acri, come per esempio la stafisagria, il tabacco, l'unghia odorata, ecc.

Quanto a' pidocchi che infestano i quadrupedi, si può distruggerli cogli stessi mezzi, ovvero con decozioni di pepe.

Maggior difficoltà s'incontra a distruggere i pidocchi de' volatili; non di meno si riesce nell'intento, ponendo cura di nettare diligentemente le loro gabbie, o pollai, o colombai, e quindi abbruciandovi qualche poco di zolfo, dopo d'aver chiuso esattamente gli usci, le finestre e tutti i buchi.

I pidocchi poi in generale non resistono all' azione delle preparazioni mercuriali.

II. Ricreazioni economiche.

§ 1. *Della caccia.*

432. *Istruzioni sulla caccia.* — La più parte dei cacciatori portano fucili imbruniti, e vestono di verde o di bigio, a fine di non spaventare le selvaggine.

La stagione più acconcia e più gradevole per cacciare si è dalla fine d'agosto insino a dicembre. In questo tempo si trova ogni sorta di selvaggiume; i perniciotti cominciano ad acquistar vigore: le lepri e i leprotti, che vivean come in luogo d'asilo ne' campi di biade si trovano allo scoperto, ed errano pe' prati, o fra le stoppie ed i trifogli, o lungo le siepi ed i fossati. Le pernici e le quaglie soggiornano mattina e sera, nelle stoppie, cercandovi e grani caduti dalle spighe; in su le 10 ore del mattino, e verso le 3 dopo il mezzodì s' acco-

siano a' sentieri ed a' luoghi di fresco arati, dove sogliono raspar la terra e starnazzare, a fine di far morire o di scuotersi da dosso i pollini che le molestano: a mezzogiorno discendono alle fontane ed ai ruscelli. Se alcuno dia lor noia alla campagna, si riducono nelle ceppaie, sugli orli de' boschi o delle vigne, o in altri luoghi da starvi tranquille: ma ciò torna in loro danno: poichè siccome questi uccelli dimorano quivi senza sospetto, e mal si risolvono a partirsene, e sempre le une tengon dietro alle altre, riesce più facile l'ucciderle.

Le pernici dimoran volentieri ne' boschi e nelle lande, come luoghi dove trovano il cibo che lor si conviene. Il cacciatore deve notare esattamente sopra qual lato esse impuntino per andar a levarle; ed è ben raro che tutte insieme se ne volino via, massime quando si ha un buon cane che ad una ad una le fermi. Avverta il cacciatore di camminare contro vento: imperocchè se avesse il vento alle spalle, la selvaggina che lo scopre spiega il volo più da lungi, il cane non se ne avvede, e l'uomo a mala pena spara la metà de' tiri che avrebbe potuto.

Dopo la vendemmia si entra nelle vigne, dove abbonda ogni sorta di cacciagione. In sul finire d'autunno arrivano le grù e l'oche salvatiche; e il cacciatore è sicuro di trovarne varie nelle grandi pianure scoperte, e vicino agli stagni ed alle paludi, ove si ritirano la notte. Esse volano a schiere, e discendono ne' seminati: chi voglia farsi loro dappresso, è d'uopo che usi molta astuzia; poichè questi uccelli sono assai sospettosi. Dimorano esse ne'campi fino a mezzo giorno; poi le si conducono a bere intorno alle paludi ed agli stagni, dove rimangono fino alle 3 ore; e, come se ne partono, ritornano alla campagna a pasturare: la sera finalmente si riducono di nuovo intorno agli stagni più spaziosi e ne' luoghi più inaccessibili per dormirvi.

Anche le ottarde arrivano di questa stagione, e soggiornano nelle vaste campagne e nei luoghi pietrosi: diffidenti al pari delle oche selvatiche, bisogna usare con esse non minore astuzia.

Le beccacce si fanno vedere in sul principio di novembre. Dimorano ne' piccoli boschi, dove si pascono di bacherozzoli e di lombrichi: al cader del sole u' escono fuori in branchi, e si portano nelle valli e sulle rive delle fontane e de' ruscelli. Si pigliano alla pantera ed al tramaglio, ove sia buon passo.

D'inverno si trova molta selvaggiume, specialmente nei paesi folti d'alberi, e sulle rive de'fiumi; nè solo v'ha uccelli nostrali in quantità, ma quelli altresì di passo, come sarebbero le anitre d'ogni specie, che dimorano negli stagni e per le paludi, quando però non v'è gelo; poichè appena è ghiacciato, abbandonano questi luoghi e si trasferiscono alle sorgenti.

433. *Dell'uccellare al guazzo.* — Per disporre un guazzo in modo che quasi non fugga un uccello, bisogna, se il guazzo è in mezzo ad un bosco, aprire tutto all'intorno alcuni piccoli sentieri larghi tre piedi; provvedersi di pertiche per uso di tendere archetti; e circondare dappresso tutto il ricetto dell'acqua con vergelli da portar 5 o 6 paniuzze. In parte d'onde si possa vedere tutto l'apparecchio, si faccia un piccolo capannuccio; si tendano gli archetti, si ficchino le paniuzze ne'vergelli, e sopra tutti gli orli del guazzo si pongano de'panioni.

Se il guazzo non è chiuso vicino vicino dal bosco, non fa bisogno de' piccoli sentieri; ma in quella vece torna bene l'avere dugento o trecento gugliate di spago impaniato: di passo in passo si ficca per terra una forcellelta alta 2 braccia; vi si raccoglie sopra il detto spago, il quale deve pendere fino a due dita da terra; e così ben pochi saranno gli uccelli che scamperanno da tante insidie.

Il tempo di questa caccia è subito dopo che sono uscite alla campagna le ultime nidiate, e che si apparecchiano a migrare altrove, e durante i gran caldi estivi, quando la scarsezza dell'acqua porge speranza di copiosa preda. Non si dimentichi l'uccellatore che

il gran caldo asciuga il vischio, e che perciò l'ora più opportuna è il mattino, o soprattutto lo sul tramonto del sole, fuorchè non si volesse cambiare o rinfrescare più volte le paniuzze.

434. *Caccia alla posta.* — Si riconosce che un luogo è opportuno per starvi alla posta alle tracce della selvaggina. Il cacciatore sale quivi sopra un albero, e dietro delle frasche, tacito e paziente e coll'occhio teso, aspetta la preda.

435. *Dell'uccellare alla ragna.* — Sonovi due sorte di ragne; noi qui parliamo della ragna semplice, la quale s' acconcia alle verghe sì lievemente, che appena si tocca, cade ed avvolge l' uccello. Chi dunque voglia far uso di questa rete per pigliare merli, deve avere un bastone lungo tre braccia, con una fessura da un capo, e appuntato dall' altro. Si sa che il merlo suol volare per le siepi; laonde l'uccellatore, in distanza di 20 passi dal luogo dove lo ha scorto, prende un ramo d'albero che s'alzi da terra un 3 braccia e che sporga un poco sulla stradetta, vi fa una fenditura e lievemente vi ferma un piccolo caviglinolo di legno legato alla fune della ragna; indi egli passa dall' altro lato della stradetta, e fa lo stesso con un altro ramo; ovvero non ne trovando che sieno a proposito, si serve del bastone che ha portato seco. Tesa la ragna, egli dà una volta, e si conduce infino a trenta passi di là dal luogo ov' è il merlo insiepato; subitamente gli dà sotto, e il merlo vola lungo la siepe, e si getta nella ragna, la quale cade sopra esso e lo inviluppa. Questa caccia ha luogo particolarmente quando è nuvolo o nebbia.

436. *Dell' uccellare alle fraschette*, ovvero *al fantoccio.* — Il fantoccio è un grosso ramo lungo tre braccia, ed appuntato da basso per poterlo ficcare in terra. L' uccellatore lo rimonda delle verghette, avendo cura di lasciarvi certi piccoli mozziconi, destinati a servir come di maschio ad alcuni pezzetti di sambuco, a cui s'è cavata la midolla e dove s' inseriscono le paniuzze. Prima che sorga il sole, deve l' uccellatore scegliere un luogo adattato, come campi, verzieri, e simili, e quivi piantare il fantoccio, ponendovi in distanza di 8 o 10 passi, alcune gabbie con dentro uccelli di varie specie, come a dire frinquelli, capinere, calderine, ecc.

437. *Dell' uccellare al palmone.* — Questa caccia consiste in ciò, che l' uccellatore, nascosto in un capannuccio di frasche, imita col fischio i differenti versi degli uccelli per attirarli sopra un albero, i cui rami sono irti di paniuzze. La stagione più acconcia è di settembre e di ottobre, e i luoghi più a proposito sono, per esempio, un bosco, od un terreno basso non molto lontano da qualche vigna, o ruscello, o stagno, o da macchie di rovo. Questa maniera d'uccellare, come già si vede non differisce gran fatto da quella al fantoccio ed alle fraschette.

L'albero che si sceglie per farne il palmone, vuol essere da altri alberi molto longi, avere i rami corti e diritti, e non sporgere troppo alto: le quercie meritano la preferenza. Si recidono tutti i rami inutili, cominciando dall' alto, non altro lasciandovi che quelli che fanno di bisogno, e si tagliano in modo che l'albero pigli la forma come d' un cilindro: nei detti rami, ad ogni tre pollici, si fanno alcune tacche, nelle quali si ficcano le paniuzze dal lato che a bella posta si lasciò senza vischio.

Intorno al piè del palmone si costruisce un capannuccio, dove si sta appiattato l'uccellatore. Questo capannuccio è fatto in gran parte co'rami levati all'albero, e con frasche per coprirlo. Deve avere braccia 2 1/2 almeno d' altezza, e sorgere in forma di cupolino. Vi si lasciano due o tre aperture, e si praticano intorno certi piccoli viali, in numero di 10 o 12, lunghi 30 o 40 passi, e che tutti mettino al palmone. Si puliscono bene questi viali, e vi si ficcano delle verghette piegate in arco, nelle quali pure si fanno delle tacche, dove si pongono altre paniuzze in direzione orizzontale.

Questa caccia si fa al mattino al levar del sole, e il dopo pranzo quasi sul tramontare. L' uccellatore, nascosto che si è nel capannuccio, comincia a soffiare in una foglia d'ellera (nella quale si deve fare un forellino, levandone la parte di mezzo assai accosto al pic-

ciuolo), per imitare il grido d' un uccelletto che chiami altro in soccorso. — Vi sono però altre maniere di zufolare. — Subito che l' uccellatore ha zufolato, gli uccelletti, come i pettirossi, i codirossi, le pispole ed altri, vengono a volo, si posano sulle paniuzze, e con esse cascano in terra. Ancora col fischio si può imitare la civetta: e giova pure far stridere uno degli uccelli presi; il che ne attira degli altri; per esempio il fringuello, stridendo, attira i tordi; il merlo le gazze; le gazze i corvi.

Al levare ed al tramontare del sole si sogliono pigliare gli uccelletti più saporiti,come a dir tordi sasselli, cingallegre, passeri, capinere, scriccioli, ed altri parecchi.

Sull' imbrunire si pigliano i gufi e le civette, contraffacendo il sorcio. Al tramontare ed al levare del sole si pigliano ancora i falchetti, sparvieri, smerli, smerigli, nibbi e poiane. Nei raccogliere gli uccelli rapaci bisogna guardarsi bene da' loro artigli; la più spedita è di ucciderli. Le piche, le gazze, i merli, sono i più difficili a raccogliere quando son caduti a terra.

V' ha degli uccelli che non si lasciano pigliare al paimone; tali sono i colombacci, le tortore, gli storneili, i montanelli, i cardellini, a' quali s' aggiungono tutti gli uccelli che non vanno alla brocca, siccome le starne, le quaglie, le beccacce.

438. *Dell' andar a fragnuolo.* — Il fragnuolo non è altro che una lanterna cieca, la quale non solamente scopre e tura il lume a piacere di chi la tiene, ma fa sì che chi la porta non sia veduto, ed egli vegga appresso di sè un buon pezzo di terreno. Con questa lanterna dunque vi pigliano di notte più specie di uccelli, e soprattutto merli e tordi alla ragna, quaglie e starnotti alla bilancia (se pure questo nome, che è proprio di una rete da pescare, può essere applicato a quella rete da uccellare detta *turble* da' Francesi): è la bilancia una rete adattata al capo d'una pertica, in modo che sta distesa. L' uccellatore con questa rete ed il frugnuolo si porta sul luogo della caccia; e come vede un uccello, lo copre colla detta rete, o lo piglia.

La stagione d' andare a frugnuolo è d'autunno e d' inverno, quando è nuvolo e tempo piovigginoso. Si può cominciare verso le sei ore di sera. I luoghi da cercarvi le pernici ed altri uccelli, sono i boschetti riparati dai venti, le stoppie, ecc.

439. *Maniera d' ottenere il vischio.* — Quantunque il vischio si trovi facilmente in commercio, pure può giovare il sapere come lo si ottenga, massime a'cacciatori di professione, i quali ne consumano molto; e perciò torna loro conto il conoscere un modo economico per procurarselo.

Leva la seconda corteccia dell'agrifoglio nel tempo che la pianta va in succhio; lasciala marcire in cantina dentro ad atti barili; poi battila in mortai per ridurla in pasta; lava questa pasta in moll'acqua, dentro la quale la dirompera in più volte. Ciò fatto, chiudila in barili, dove la si anderà perfezionando per mezzo della schiuma ch'essa produce, e che tu butterai via. Finalmente mettila in un altro recipiente per servirtene all'uopo.

440. *Caccia delle anitre selvatiche.* — Varie sono i metodi immaginati per far la caccia alle anitre selvatiche: noi indicheremo qui i più facili e più usati.

Si mette la testa in una zucca secca e vuota, e bucata in modo da poter vedere e respirare; si entra nell'acqua e si nuota, lasciando apparire sulla superficie la sola zucca. Le anitre, le quali sono avvezze a veder galleggiare delle zucche sull' acqua, vi si accostano senza alcun sospetto. Allora il cacciatore le afferra per i piedi e le tira sotto, acciocchè non non s'odono le loro strida, poi torce loro il collo, se le attacca alla cintura, o lo ripone in un sacco, e ritorna alla sua caccia.

Ecco un altro modo. Procurati un' anitra domestica; attaccala per un piede con una funicella ad un cavigliuolo ficcato in su la ripa d' uno stagno, in modo ch'ella possa liberamente volteggiare nell' acqua. Tu nasconditi un poco lontano. La tua anitra non tarderà a farsi sentire; e sì tosto che gli anitroccoli salvatici l' avranno udita, non mancheranno di muovere alla volta di essa, pigliandola per la loro madre. Se vuoi prenderli vivi, getta nel-

l'acqua intorno intorno al luogo dov' è l' anitra domestica, alcuni ami in cui sia infilzato un bocconcino di polmone di vitello, e annodati a funicelle che dovrai assicurare in sulla riva con cavicchi : gli anitroccoli si getteranno ingordamente sugli ami vi resteranno presi.

Ma fra tante cacce, la più sicura e da divertirsi maggiormente è quella del *riverbero*. Bisogna avere un calderotto di rame nettissimo e lucente. Un uomo se lo appende al collo, e tiene in mano un recipiente dove sia dell'olio con 4 o 5 lucignoli accesi, facendo in guisa che il riflesso dei lumi batta sull'acqua a tiro di fucile. Le anitre si fanno sentire da lungi co' loro gridi di ammirazione; i cacciatori, tenendo dietro pian piano ed in silenzio al detto uomo, si cacciano loro di sotto, tirano, e se hanno buon occhio e braccio fermo, uccidono ogni specie d' uccelli acquatici. Scaricato il fucile, si dovranno spegnere i lucignoli e condursi più lontano a far uso di questo stratagemma. Si noti che è necessario avere tutto in ordine avanti di accendere i lucignoli.

Si pigliano le anitre selvatiche anche co' lacci e cogli ami ne' modi seguenti. Per la prima caccia, si tendono i lacciuoli in qualche luogo dove sia gettato del grano onde attirarvele ; e questo luogo ordinariamente è la sponda di una piccola palude, ove l'anitre sono use d'andare a bagnarsi. Per la seconda, si prendono degli ami un po' forti in cui sia posto un cibo che dall' anitre si appetisca, come a dir pane, o carne, o fave, o ranocchi, o vermi ; a ciascuno di questi ami si annoda una funicella da raccomandarsi ad un cavicchio, e si dispongono qua e là nel sito ove si ha speranza che debbano venire le anitre.

In quei paesi donde suol passare moltitudine di anitre, si fanno, in mezzo alle praterie ed a' canneti, lungi da ogni albero e dalle siepi , certi laghetti artifiziali , dove si pongono alcune anitre domestiche le quali, gridando, ivi traggono le salvatiche; ed a qualche distanza si costruisce un capannuccio, da dove il cacciatore le uccide collo schioppo. Questo modo di cacciare si chiama *alla tesa*.

441. *Caccia del tordo.* — La maniera di pigliar questi uccelli è la seguente, per dove vi hanno laghi. Si gettano sulla superficie dell' acqua varie lenze , a cui sia appiccato un amo ben forte ed adescato. I tordi vi volano intorno, e alla fine discendono e ingoiano esca ed amo. Subitamente si levano in aria, portando seco la lenza ; ma indeboliti dal dolore e dagli sforzi che fanno per districarsi , cadono giù rotcando , sempre attaccati alla lenza, per mezzo della quale l'uccellatore le trae fuori dell'acqua.

Si prendono i tordi anche co' lacciuoli, che, come è noto, sono due o tre crini di cavallo attorti insieme e formanti un cappio scorsoio. Si tendono questi lacciuoli intorno ai ginepri, sotto a'loti, vicino ad una palude, o ad una fontana. Se si è scelto il luogo opportuno, e i lacciuoli sono ben tesi , si può , nel tempo che i tordi passano , pigliarne più centinaia.

Ancora se ne pigliano colle reti. Le notti migliori per questa caccia sono le più oscure, senza vento, e nebbiose. Quando si sono scoperte delle siepi dove si vadano la notte a riposare i tordi , si può far conto di pigliarne gran numero , purchè vi si adoperi la necessaria destrezza. Fanno di bisogno quattro persone per questa caccia. L' una porta una torcia accesa, due sostengono la rete, e l'altra batte i cespugli. Quegli che porta la torcia , si ferma in distanza di 20 passi dalla siepe dove è tesa la rete; il battitore comincia a far l'officio suo dall'altra estremità della siepe; e quelli che tengono la rete, si pongono dirimpetto alla siepe verso la metà. Bisogna osservare profondo silenzio, e non accendere la torcia se non al momento che si comincia a battere la siepe. Di qui si vede che la rete si trova fra colui che porta la torcia, e il battitore, e che gli uccelli, svegliati dal romore che si fa nella siepe, fuggono, indirizzando per lo più il volo dalla parte del lume , e quindi si gettano nella rete. Avvertasi però di collocare la rete, per quanto si può, dalla parte dove il vento tira sui cespugli o sulle siepi ; giacchè si è notato che gli uccelli dormono sempre colla testa contro il vento. Questa caccia si fa d'autunno e di primavera, essendo queste le stagioni in cui i tordi passano a stormi, e che riposano nelle siepi al coperto del vento.

442. *Caccia della Cornacchia.* — Provvedi un certo numero di cartocci un po' consistenti; portali là dove sogliono stare le cornacchie, le quali, nella stagione che esse passano, sono costrette di cercar pastura sui mucchi di letame che si trovano per le campagne: conficca quivi i tuoi cartocci, nel cui fondo avrai messo un poco di carne tagliuzzata, ed impiastrane l'orlo superiore con vischio, in modo che l'uccello, discendendo a mangiare ciò che c'è dentro, il cartoccio gli s'attacchi intorno alla testa ed al collo. Le cornacchie, in tal guisa impaniate, s'alzeranno tosto da terra, e ricadranno poi vicino al luogo donde si partirono; tantochè, senza incomodo, le si possono pigliare colle mani. Questa caccia è tanto più sollazzevole, quanto che si può ficcare un gran numero di cartocci su parecchi mucchi di letame.

443. *Caccia delle allodole.* — Tra le diverse cacce per pigliar le allodole, la più sollazzevole è quella con lo specchio. Bisogna avere un pezzo di legno pesante, largo un pollice e mezzo al disotto, o tagliato da tutte le parti a faccette, le quali formino tra loro dei canti vivi divergenti. In ciascuna di queste faccette si fanno certi piccoli incavi un poco affondati, nei quali s'incastrano de' pezzetti di specchio, e vi s'appiccano a meraviglia con un mastice composto di 3 once di pece nera liquefatta, a cui si unisce 4 once di cemento rosso stacciato; indi si dà una tinta d'ocra con colla a tutto l'apparecchio, avendo cura di non imbrattare gli specchietti. Si fora il pezzo di legno nel centro della sua superficie inferiore infino ad un pollice; si mette in questo foro una verghetta di ferro, munita d'un rocchetto, sopra cui s'avvolge una funicella destinata a far girare lo specchio. Si procura un manico di legno duro, in cui sia praticato un foro da potervi insinuare la verghetta di ferro che esce di sotto al rocchetto; si versa in questo foro qualche goccia d'olio, vi si pianta dentro lo specchio, e si raccomanda la funicella al rocchetto. Ciò fatto, si tendono le paretelle in modo che vengano a incrocicchiarsi e cadere sullo specchio: l'uccellatore si asconda a debita distanza, quivi fa girare lo specchio per mezzo della funicella, le allodole vengono a quella volta, s'avvicinano allo specchio, e, purchè l'uccellatore sia pronto a far iscoccare le reti vi rimangono prese.

Chi non volesse usar le reti, e amasse meglio di cacciare collo schioppo e collo specchio, bisogna ch'egli abbia seco un compagno, il quale faccia girare lo specchio; ovvero, che a tal fine ei s'annodi la funicella ad un piede.

Si pigliano altresì le allodole coi lacciuoli, e con diversa sorta di rete, come il butrio, il tramaglio, la ragna, ec.

444. *Caccia delle beccacce.* — Sono diversi i modi che si usano per pigliare le beccacce. La piedica, i lacciuoli, il tramaglio sono altrettanti mezzi che si adoperano per la loro caccia.

Le beccacce, come anche i beccaccini, volano sempre contro vento; laonde è bene appostarli, per quanto si può, col vento alle spalle; poichè così vengono in faccia al cacciatore, e riesce più facile tirar loro collo schioppo.

445. *Caccia delle quaglie.* — Si pigliano le quaglie col tramaglio. Si ficcano per terra i pinoli della rete, la quale vuol esser ben tesa, affinchè le quaglie più facilmente s'insacchino. Ciò fatto, l'uccellatore si tira indietro un dieci passi; suona il quagliere, e va sempre più abbassando il tuono di mano in mano che la quaglia si avanza: la fretta con cui essa cammina, fa sì che inciampi nella rete con la massima facilità. Allora la si piglia, si leva il tramaglio, lo si avvolge intorno ai piuoli, e, sonando il quagliere, si va in traccia d'altre quaglie.

Usasi altresì una rete che si chiama strascino: questa caccia suol farsi in due, e bisogna avere pure un cane bracco da fermo benissimo ammaestrato. Lo strascino avrà 10 o 12 braccia in quadro. Voi sciogliete il vostro cane, e tosto che lo vedete in atto di fermare l'uccello, vi portate di fianco; uno di voi piglia la funicella sopra cui scorre la rete, e che suol esser lunga tre braccia; entrambi vi avanzate verso il cane, gettate lo strascino, e co-

prite cane e uccelli insieme, e così li pigliate. Avvertite che bisogna tener la rete per due braccia alta davanti, lasciando strascinar l'altro lato per terra. Questa caccia d'autunno, si fa d'ordinario nelle stoppie, ne' prati subito dopo la segatura, e ne' trifogli; ma di primavera e d'estate, si fa ne' prati.

A questo modo si pigliano ancora starne, conigli, lepri, beccacce, gallinelle, ed altresì molti uccelli acquatici.

Ne' luoghi dove passano quaglie in gran numero, se ne pigliano molte co' lacciuoli.

Un tempo umido e brutto, foriero di tempesta, è ottimo per la caccia delle quaglie; all'incontro non v'è da sperar nulla se tira vento.

Non è mai troppo di buon'ora per far questa caccia; ma ciò che nuoce si è la rugiada, poichè la quaglia, quando ha i piedi bagnati, è infingardissima. Laonde si suole uccellare dalle ore 5 del mattino infino alle 10, e dall'ore 3 dopo mezzodì fino al tramontar del sole.

446. *Caccia dello sparviere.* — Non solo si distruggono tali uccelli di rapina col fucile, ma v'ha un altro espediente più sicuro, il quale consiste nel collocare sopra un'assicella stabilita in cima ad una pertica, che dev'essere piantata in mezzo ad un campo, una di quelle trappole chiamate tagliuole. In mezzo ai due archi aperti sull'assicella, si lega un uccelletto; le sparviere vi si getta addosso per ghermirlo, col suo peso fa sì che gli archi scoccano e lo serrano per i piedi.

447. *Caccia della gazza.* — Si riempie una scodella assai profonda d'olio di noce o d'oliva, il più limpido che si possa avere; si pone questa scodella in parte frequentata dalle gazze, e l'uccellatore si nasconde dietro a qualche cespuglio; la gazza da principio volteggia intorno alla scodella, e, vedendovi la propria immagine come in uno specchio, la piglia per un'altra gazza, e vi piomba sopra: le sue ali s'inzuppano d'olio, e le impediscono di riprendere il volo; l'uccellatore le corre dietro e la prende.

Chi possedesse già una gazza, potrà usare un altro dilettevole ingegno. Si pone la gazza per terra colle gambe in aria, fissandola al suolo per le ali, le quali le si assicurano a due piccoli cavicchi. In questa posizione la gazza griderà fortemente, e farà sforzi per fuggire; le altre gazze che si trovano ne'dintorni corrono per aiutarla; ma la gazza prigioniera piglia una di esse col becco e colle unghie, e strettamente la tiene, sì, che tu accorrendo la puoi pigliare. In questo modo si pigliano ancora le cornacchie.

448. *Caccia dell'usignuolo.* — Il tempo più opportuno per pigliar gli usignuoli, è il mese d'aprile, e l'ora più favorevole è dopo il levar del sole sino alle ore 10 del mattino, perchè in questo tempo egli va in traccia de' vermicciuoli, delle mosche, delle formiche e d'altri piccoli insetti di cui si pasce; ed allora lo si deve adescare coi bachi della farina, ond'egli più che mai va ghiotto.

La vigilia del giorno destinato per questa caccia, bisogna che tu vada la sera nel bosco dove avrai sentito cantare gli usignuoli. Esamina i diversi luoghi dove cantano; piglia una verghetta, lunga circa mezzo braccio, assottigliata da un capo e fessa dall'altro, affine che vi si possa mettere due bachi di farina infilzati in uno spilletto; ficca la verghetta per tre o quattro dita nella terra, alla distanza di circa 20 o 30 passi dal luogo dove avrai udito a cantar l'usignuolo, collocandola in modo che l'uccello possa facilmente scorgerla da in su l'albero. Smuovi lievemente la terra intorno alla verghetta, piantane parecchie altre, e vanne pei fatti tuoi fino alla dimane.

La mattina appresso andrai di buon'ora a visitare le tue verghette, e se non vi troverai più i bachi appiccativi, vi tenderai una di quelle sottilissime reticelle che si fanno a quest'uso, dove porrai altri bachi infilzati in uno spillo, e smoverai d'intorno un pochetto la terra per darle un'apparenza di freschezza, il che attirerà l'usignuolo, il quale non mancherà di ritornare, per vedere ciò che avrai fatto.

Caduto che sia l'usignuolo sotto la reticella, lo piglierai con una mano dalla parte di sopra insieme colla reticella stessa, e coll'altra leverai la reticella da terra, o delicatamen-

te ne trarrai fuori per i piedi l'usignuolo, che conserverai in una gabbia, per dilettarti del suo grazioso canto.

449. *Caccia di merlo.* — Si pigliano i merli coi panioni, colla ragna, co' lacciuoli e con tutti gl'ingegni da pigliare i tordi; ma si pigliano inoltre alla *schiaccia* ed all' *archetto*.

La schiaccia consiste in una piccola fosserella, larga sei dita, lunga dieci, e profonda dodici circa. Si guarnisce il fondo di questa fosserella con bacche o piccoli vermini appiccati ad una verghetta, o infilzati per traverso in lunghe spine: chi volesse pigliare altri uccelli che merli (poichè questa maniera d'insidia può servire per quasi tutti), metterai nel fondo della fosserella granelli da beccare, ed altri cibi che sieno loro graditi. Indi si prende una zolla coperta d'erba, una tegola, od una pietra della grandezza della buca, e si accounciano queste cose con un bastone posto in bilico sulla buca medesima, in maniera che l'uccello non possa arrivare all' esca senza toccare il detto bastone, il quale, perduto l'equilibrio, lascia cadere il peso sovrappostogli, onde riman coperta la fossetta, e dentrovi l' uccello. Questa caccia è molto usata d'inverno; poichè gli uccelli, stimolati dalla fame, volano sbadatamente ovunque trovano di che cibarsi.

L'archetto si usa nel tempo della vendemmia: l'uccellatore sceglie ne' boschetti non troppo lontani dalle vigne un arboscello diritto ed alto; lo rimonda a 2 braccia e mezzo, e trafora a un quarto di braccio di sotto. Ciò fatto egli sceglie un altro arboscello discosto dal primo un quattro passi; lo rimonda delle foglie e de'rami, e vi lega in cima una funicella non più lunga d'un quarto di braccio, a cui egli annoda un lacciuolo di setole di cavallo; indi piglia l'estremità superiore dell'altro arboscello, lo curva in modo da fargli quasi toccar il secondo, e nel foro di esso fa passare il lacciuolo, tirandolo fino al nodo della funicella, la quale viene a livello del foro medesimo. Oltre a ciò, egli ha un legnetto lungo 4 dita, ridotto da un capo a guisa d'un uncinetto, e augnato dall' altro; inscrisce alcun poco e leggiermente questo legnetto nel breve spazio che devo restare dal nodo infino al-l' orlo del foro dell'arboscello, poi vi tende di sopra il lacciuolo, aperto in fondo, e adagiato piano sul dorso del legnetto; e finalmente vi pone sopra per esca un grappolo d'uva, o di quelle coccole di cui i merli van ghiotti. Il merlo sì tosto che ha veduto l'esca, vola a beccarla, si posa sul dorso del legnetto o cavigliuolo che vogliam dire, il quale, cadendo, lascia all' arboscello piegato la facoltà di ripigliare la sua direzione primitiva; e così l'uccello rimane preso per i piedi dal laccio.

450. *Caccia degli ortolani.* — La caccia più usitata è quella colle reti, come per pigliar le allodole, con ortolani cantaiuoli in gabbia. Si pigliano ancora mettendo un ortolano in una gabbia posta in cima ad una pertica, e con intorno trabocchetti o gabbie scaricatoie. Altri tendono loro certe reti, come a dir ragne o paratelle, in mezzo alle quali gettano del miglio, e pongono ortolani allettaiuoli in gabbie appese a piccoli pali. Queste cacce si fanno in aprile ed in agosto, che sono le epoche in cui passano gli ortolani; ma quella d' agosto è la migliore, perchè se ne prendono molti di novelli, i quali sono cibo più assai delicato che non i vecchi.

451. *Caccia de'conigli.* — Quando un cacciatore ha scoperta una conigliera, e sa che vi trovano de' conigli, chiude tacitamente le bocche di tutte le tane; indi scioglie un cane bassotto, ammaestrato a questa caccia, il quale cerca e leva i conigli, mentre egli medesimo, collo schioppo pronto in mano, gli sta aspettando vicino ad una tana. I conigli inseguiti dal cane, si studiano a intanarsi: e in tal momento il cacciatore gli uccide.

Si pigliano i conigli anche col furetto. È questo un animale domestico, poco maggiore della donnola, e nemico de' conigli: il cacciatore lo trasporta sul luogo della caccia in un sacco con entro della paglia che gli serva di stramazzo. Egli ha pur seco un cane bassotto a ciò addestrato, il quale, appena sciolto, insegue i conigli, e li fa fuggir nelle loro tane. Allora il cacciatore lega il suo cane, e pone una reticella alla buca, ben assicurata a piuoli

fitti in terra; indi appende al collo del furetto un sonaglio, a fine di poter seguire le sue tracce, e gli dà pur da mangiare, acciocchè per la fame non isbrani i conigli: alcuni invece di dargli da mangiare gli chiudono la bocca con una museruola. Subito che il furetto è entrato per l'altro buco della tana (poichè ogni tana ne ha due), bisogna osservare perfetto silenzio, affinchè il coniglio incalzato da esso, esca fuori; e così uscendo, entra nella rete, ed è preso. Allora bisogna impossessarsi di questo primo coniglio, avanti che il furetto se ne accorga; altrimenti egli non rientrerebbe nella tana per farne uscire gli altri. Talvolta è necessario di trarre alcuni colpi di fucile nella buca per isvegliare il furetto; il che succede allorquando egli ha succhiato del sangue de' conigli; svegliato però ch'egli sia, si lascia prendere facilmente dal suo padrone. Altri usano di accendere del fuoco innanzi ad uno de'buchi della tana, acciocchè il fumo lo desti e ne lo faccia uscire.

Un altro modo di pigliar conigli, si è il seguente. Metti zolfo e polvere d'orpimento in un foglio di pergamena o in una pezza di lana; appiccavi il fuoco, ed accostalo all'ingresso del boco, in modo che il vento ne spinga dentro il fumo. Il coniglio, forzato ad uscire, fugge per l'altro buco, ma rimane avviluppato da una rete od altro laccio che vi avrai teso prima; ovvero rimarrà esposto al tiro del tuo schioppo.

Per pigliar conigli si usa più particolarmente una certa rete chiamata *callaiuola*, la quale si suol tendere o supra un sentiero, o al valico d' un bosco, in modo che il coniglio, incappandovi, non abbia il vento di rincontro: ciò basterebbe per farlo tornare indietro. La callaiuola è stesa sopra 3 o 4 staggi, lunghi circa due braccia, e grossi quanto un pollice, augnati in fondo, e un po' curvi superiormente, che si ficcano in terra un poco inclinati o ad uguale distanza. La callaiuola sarà armata in modo che, entratovi dentro il coniglio, a un tratto abbia a scoccare. Il cacciatore, nascosto dietro ad un cespuglio in distanza di 10 o 12 passi, si deve star zitto; ma tosto che il coniglio gli sarà passato innanzi 5 o 6 passi, batterà forte le palme, affinchè quello, credendosi inseguito, si metta in fuga e dia più facilmente nella rete. Si dovrà tendere la callaiuola allo spuntar del giorno per una mezz'ora, e la sera un poco prima che tramonti il sole fino a notte.

Vi ha chi tende la callaiuola ad una delle bocche della tana, e introduce nell' altra un granchio, il quale lento lento si striscia sino al fondo della buca, e, trovatovi il coniglio, lo abbranca sì forte, che quello, volendo fuggire a tale tormento, si butta nella callaiuola. Questa caccia richiede molta pazienza, poichè il granchio non fa le sue cose in fretta; ma è così sicura come quella col furetto.

In Spagna si fa la caccia ai conigli col mezzo del richiamo; al cui suono accorrono questi animali da tutte le parti. Questo suono si ottiene soffiando in una foglia di gramigna o di quercia verde, od anche in una pellicola d' aglio, che si pone fra le labbra; in questo modo si imita benissimo la voce del coniglio. Tal caccia si fa ne' boschi; ed il cacciatore, intanto che fa il verso a'conigli, rimane fermo immobile dietro ad un albero, col suo fucile in pronto per far fuoco sui primi conigli che si presentano. I giorni nebbiosi e umidi sono i più favorevoli a questa caccia, che si suol fare nei mesi di marzo, aprile, maggio e giugno, dalle ore 10 del mattino fino alle 2 dopo mezzodì.

452. *Notizie sulla caccia della lepre.* — Le lepri si pascono di notte, e mangiano erbe, radici, frutti ed ogni pianta il cui sugo sia lattiginoso. Esse dormono cogli occhi aperti, ed hanno tale un istinto per la propria conservazione, che non si può fare a meno di pigliarne meraviglia. Escono di rado dal loro covile, a meno che non sieno cacciate: allorchè sentono lo schiattir de'cani, fuggono pe' maggesi, a fine di far perdere la loro traccia; ma un esperto cacciatore si ride di tutta la loro sagacità. Il leprotto non si allontana mai troppo dal luogo ove nacque; e quando se ne trova uno nel suo covo, è certo che ve n' hanno degli altri ne' contorni. Quando si dà la caccia alla lepre, ordinariamente ella piglia la montagna, come quella che, avendo le gambe dinanzi più corte delle posteriori, quivi corre più spedita. D' estate ella dorme ne' campi, d' autunno nelle vigne, d' inverno

fra' cespugli, e d'ogni tempo si può scovarla co'segugi e coi bracchi. Riesce più facile trovarla, quando piove, sul pendio di qualche fossato, o vicino ad un mucchio di pietre. In dicembre e gennaio le lepri non hanno posta ferma, perchè in questo tempo sono in caldo, e si può dar loro la caccia da per tutto: tuttavia la stagione più acconcia è la primavera ed il settembre. D'inverno quando gela, si scopre il covo d'una lepre ad un certo vapore che s'alza, e che è l'effetto del suo fiato. I segugi sono i veri cani appropriati alla caccia della lepre. I venti migliori per questa caccia sono quelli di levante e di mezzodì. Quando si scopre una lepre al covo, si può riconoscere se è maschio o femmina dalla postura delle orecchie, le quali sono serrate l'una contro l'altra sulle spalle del primo; all'incontro quelle della femmina pendono allargate intorno al collo.

453. *Caccia della lepre col fucile.* — La caccia della lepre si fa scorrendo la pianura per ridurla a tiro; ovvero andando dietro a' bracchi di leva. Quando i cacciatori sono due, è meglio, poichè l'uno tien dietro a' cani per condurli, e all'uopo indirizzarli; l'altro può restar fermo al suo posto, aspettando che la lepre abbia fatto il suo giro, dopo di che ella suole a poco a poco ritornare al luogo dove è stata levata; allora esso la uccide traendogli col fucile mentre ella passa. Se il colpo andasse a vuoto, ma ch'egli avesse di bravi cani, può sperare ancora di trarle al medesimo luogo dopo un secondo giro.

Sulla fine d'aprile e in maggio si può trarre alle lepri ne'solchi delle biade, ov'esse intrattengonsi a pascere per buona pezza del giorno. Questa caccia si fa dal levare del sole fino alle otto, e al dopo pranzo due ore prima del tramonto.

454. *Caccia della lepre alla posta.* — Dicesi *posta* il luogo ove si pone il cacciatore per stare in agguato, attendendo che passino gli uccelli od i quadrupedi che vuol prendere. Allorchè non è lungi una foresta od un bosco di qualche estensione, il cacciatore si mette in agguato sul loro limitare, e quivi attende le lepri che vengono a pasturare, per ucciderle. Questo modo di caccia dicesi ancora *andare a balzello.* Se il cacciatore, vedendo da lungi venir la lepre, per esser più sicuro del suo colpo, vuol trarla al fermo, deve prenderla di mira avanti ch'essa sia a tiro, e quando vi è, deve far colla bocca quel suono che nasce dal tirar dentro il fiato, mentre si stringono forte le labbra: la lepre tosto si ferma per ascoltare d'onde venga tal rumore, e così dà agio al cacciatore d'aggiustare il suo colpo.

455. *Caccia della lepre co'lacci.* — Questa caccia è conosciuta da tutti gli abitatori delle campagne. Per ben riuscirvi si fa un giro lungo le siepi, esplorando i luoghi onde passano le lepri; il che facilmente si riconosce al pelo ch'esse vi lasciano. Il cacciatore, scoperto che ha questi luoghi, piglia del grano in erba, ginestra o sermolino, frega con essi i lacci, i quali in questo caso sogliono fare di fil di ferro o d'ottone, e quivi li tende alti da terra quanto sono alte le gambe anteriori della lepre.

456. *Osservazioni sulla caccia del lupo.* — Il lupo fa conoscere i luoghi che frequenta, per mezzo de'suoi rosumi. La primavera e l'estate sono le stagioni più opportune per dar la caccia a'lupi; e il tempo da trarne maggior divertimento è dal mese d'aprile fino ad agosto, poichè allora sogliono le lupe partorire, e riesce più facile a inseguirle ed ucciderle. Quando le lupe stanno per figliare, abbandonano insiem coi maschi la campagna aperta, e si ritirano di consueto nel folti macchioni e nelle cave. Allorchè le biade sono troppo alte, non è prudenza il cercarvi i lupi, poichè vi stanno sempre all'erta, ed i levrieri ed i segugi non possono vederli. Ordinariamente i lupi rimangono nei campi di frumento o d'avena anche in autunno, se altri non si cura di scacciarneli e forzarli a cercare pascolo nelle selve, dove queste fiere non sono solite a ricoverarsi che nell'inverno. Il lupo è gagliardissimo, e dura più che altri animali a far fronte ai cani che lo investono. Il giorno assegnato per la caccia del lupo, deve il cacciatore aver le sue armi in ottimo stato e caricate il dì stesso con palla. Questa caccia per altro non è senza pericolo.

457. *Caccia del lupo collo schioppo.* — Togli un gatto sventrato e scorticalo; fallo

rostire nel forno; indi spalmalo di miele, e portalo così caldo dove sai che bazzicano i lupi. Ivi giunto, lo strascinerai attaccato ad una corda fino al luogo dove ti piaccia d'attirare i lupi. Subito li vedrai uscire dalle loro tane e dalle macchie, e tener dietro alle tracce del gatto; onde facilmente ti verrà il destro d'ucciderli.

458. *Del pigliar lupi alle fosse.* — Si scava una fossa, di cui i quattro lati formino un muro a piombo, largo 3 o 4 braccia, e profondo 4 o 5. Chiudesi la bocca di questa fossa con un graticcio di foglie e di musco; sì che non veggasi la buca sottoposta. Il lupo, passandovi sopra, cade nella fossa col graticcio subitamente rivolto. Si avverta di legare nel mezzo del graticcio un'oca, ovvero un agnello, o di mettervi altr'esca. Ma quest'insidia può cagionare funesti accidenti, se non si ha cura di avvisare chi passa.

459. *Esca per distruggere i lupi.* — Metti in una pignatta di terra ben netta una cipolla bianca tagliata in quattro parti; tre cucchiaiate di grasso di porco; tre pizzichi di fieno greco in polvere; altrettanto d' iride fiorentina e di scorza interiore di morella o di regolizia salvatica; tanto di gàlbano quanto è grosso un uovo; ed un pizzico di galanga polverizzata. Cuoci il tutto per lo spazio di 7 od 8 minuti a lento fuoco; indi tira in dietro la pignatta, e gettavi dentro canfora acciaccata quanto è la grossezza di una fava: dimena il miscuglio e coprilo, affinchè la canfora non svapori; finalmente passa per pannolino ben grosso.

Questa composizione adesca non meno i lupi, che le volpi; ma riesce ancora meglio la prova, se in vece del gàlbano e della galanga vi si mette un venti gocce d' olio di scarafaggi, o anche d'anici, se non si possa avere il primo. La detta composizione si conserva in recipiente di legno coperto con cartapecora bagnata.

Si fa un'altra esca nel modo seguente: togli una libbra di sugna di porco; falla struggere con mezza libbra di gàlbano; mischiavi una libbra di scarafaggi pestati; cuoci il tutto a piccolo fuoco per quattro o cinque ore; passa il miscuglio così caldo per pannolino, e spremi finchè non resti più altro nel pannolino che le ali ed i piedi degli scarafaggi. Indi serberai questo unguento in vasi di terra. Quando ti verrà l'occasione di farne uso, impiastra con esso le suole delle tue scarpe, e poi vanne a passeggiare nei boschi; tieni l'occhio a'luoghi dove si ritirano i suddetti animali; ritorna poi al sito che avrai scelto per metterti alla posta, e li vedrai senza fallo venirti a cercare tenendo dietro alle tue pedate.

460. *Del pigliar lupi coll'amo.* — Fa fare a bella posta vari ami acutissimi e fortissimi; annoda ciascun di essi ad una fune grossa un dito; infilza negli ami un pezzo di carne; quindi appendili ad un albero, in modo che il lupo, alzandosi un poco, vi possa arrivare e gli abbocchi.

461. *Caccia della volpe.* — La caccia delle volpi si fa in molte maniere; cioè co' levrieri per raggiungerle, co'bracchi e col fucile per ucciderle, e con cani bassotti per andarle a trovare nelle tane: come pure si tende loro ogni sorta di lacci. In generale però si usano per pigliare le volpi tutti i mezzi già indicati per la caccia dei lupi.

Ma accenneremo qui un altro espediente, molto usitato in alcuni luoghi, per prender vive le volpi. Prima di tutto bisogna avvezzare questo animale a venire a prendere in una buca alcun cibo, il quale, allorchè si vuol pigliarla, si deve coprire con un' asse, nel cui centro siavi un foro, chiuso da un'animella da dover cedere sotto la zampa della volpe. Intorno al detto foro, al disotto dell'asse, si forma con una corda un cappio scorsoio, tenuto aperto per mezzo di un cavicchio; la corda annodata ad una pertica serve di molla, e questa corda dev'essere dall'altro capo fermata all'asse ond'è coperta la buca. La volpe, allettata dall'esca, procura d'introdurre la zampa nella buca; il cavicchio si smuove; la pertica, trovandosi libera, per la sua elasticità ritorna nel suo primo essere; il cappio scorsoio si stringe, e la volpe rimane accalappiata.

462. *Caccia del cignale.* — Il cignale, come ognun sa, è una specie di porco selvatico, e non differisce dal porco domestico se non in ciò, ch' egli ha le zanne più grandi e

più acute, il grugno più forte, e la testa più lunga: tutte le sue abitudini sono rustiche; rozzi tutti i suoi gusti; e tutte le sue sensazioni si riducono ad una lussuria furibonda, e ad un'ingordigia brutale. Esso soggiorna quasi sempre ne' luoghi più boscosi e al fresco: sul finir dell'inverno rimane nel folto de' vepral e degli spineti; e durante questo tempo si pasce di radici, vermi, crescione e ghiande, che trova ancora sotto le querce. Di estate abbandona que' luoghi, e si mette sugli orli delle foreste per esser vicino alle biade ed alle pozzanghere, dove più volte in un giorno suol andare a voltolarsi. D'autunno, quando è fatto il ricolto, e la terra è nuda, si ritira vicino a' boschi d'alberi d'alto fusto, dove sono ghiande, faggiuole e nocciuole. In dicembre i maschi vanno errando e corrono dietro le femmine: ma quando vogliono riposarsi, si cacciano dentro al primo roveto o macchione che incontrano, donde prestamente tornano ad uscir fuori.

La caccia del cignale si fa di pieno giorno coi cani, ovvero per sorpresa durante la notte al lume della luna. Siccome questa fiera è lenta a fuggire, e lascia dietro di sè odore fortissimo, e si difende contro i cani, sempre ferendoli pericolosamente, è d'uopo cacciarla non già con buoni levrieri o segugi, ma con mastini un poco ammaestrati. Altresì conviene assalire soltanto i più vecchi, i quali si conoscono agevolmente alle pedate. Un cignale novello di tre anni è difficile a raggiungere, perchè suol correre lontanissimo senza mai fermarsi; laddove un cignale più vecchio non fugge lontano, si lascia cacciare dappresso, non temo gran che i cani, e s'arresta sovente per affrontarli; anzi per meglio riuscirvi, da bravo schermidore, si serra contro un albero e ne uccide e sbudella parecchi, per poco che il cacciatore indugi a richiamarli a sè.

Per assalire queste fiere, bisogna scegliere un luogo opportuno, essere a cavallo, ed avere un buon fucile caricato a palla. Non v' ha alcuno il quale s'ardisca di assaltare il cignale a piedi e senza schioppo, poichè quest'animale accorre al fracasso ed alla voce delle persone, e fa loro profonde ferite.

D'inverno, quando è nevicato, si può inseguirlo andando dietro alle sue orme. Subito che l'animale è ucciso, i cacciatori si affrettano di tagliargli i testicoli, la cui puzza è sì forte, che ammorberebbe tutta la carne.

Avverta il cacciatore di non trarre al cignale, se prima non l'ha tolto bene di mira, e se non è ben sicuro di non poter ferire alcuno.

Un vecchio cignale non ha altro di buono che la testa; ma delicata è stimata è tutta la carne d'un cignale giovine che ancor non abbia compiuto un anno.

III. Economia rurale.

§ 1. — *Orticoltura.*

463. *Aratura degli orti.* — L'aratura si fa ad epoche e con metodi diversi, secondo le qualità dei terreni e le specie di piante che si vogliono coltivare. Quindi le terre leggiere ed aride si debbono arare assai profondamente prima del verno, acciocchè le acque vi possano penetrare: durante la stagione calda, converrà ararle solamente nei tempi di pioggia: ovvero, qualora vi abbia necessità di farlo ad onta che il tempo sia asciutto, bisognerà subito dar loro un'abbondante irrigazione, la quale renda men pronta e meno facile l'evaporazione della loro umidità.

Per lo contrario, non bisogna dare alle terre forti, compatte, fredde ed umide, se non che una leggiera aratura verso la fine dell'ottobre, per uguagliarle e far perire l'erbe maligne; ma di primavera, quando la stagione delle piogge è passata, e d'estate, quando il tempo è più che mai secco, gioverà l'ararle più profondamente e più spesso che si possa, a fine di romperle, svolgerle, dividerle, e farne svaporare la soverchia umidità. Però la profondità delle arature al piede degli alberi si regola a norma della maggiore o minore

estensione delle loro radici, onde non le offendere, di non metterle allo scoperto, e di non danneggiare il loro capellamento. Ma sommamente importa di differire le arature della primavera infino a tanto che gli alberi sieno sfioriti e che abbiano allegato, qualora altre occupazioni avessero impedito di farlo alcun tempo prima del loro fiorire; imperocchè le terre arate esalano assai più vapore; che non fanno quelle la cui superficie è ferma e rassodata; e i fiori, umettati e inteneriti da tali vapori, vengono danneggiati dalle brine, che ancora sono frequenti in tale stagione. Allora quando si ari al piè dei ciriegi, dei susini e di tutti gli alberi novelli di un anno infino a tre, e che non piova a tempo, la terra, inaridendo, non può somministrare quell' abbondante nutrimento che è loro necessario.

464. *Dei concimi.* — Quando un terreno, per essere stato troppo adoperato, si sfrutta e stancasi, non bastano le arature a sostenere e perpetuare la sua fertilità; fa d' uopo che buoni concimi gli restituiscano i sali di cui fu spogliato.

I concimi più noti agli ortolani, e più usati a bonificar gli orti, sono i letami marciti e consumati. Ma qual sorta di concime si conviene a ciascuna specie di terreno? Quando e come fa mestieri d' adoperarlo? Ecco ciò che verremo qui sotto esaminando.

Il letame di cavallo è assai atto a correggere i difetti delle terre compatte, fredde e pigre; e qualora esso non fosse abbastanza efficace, si potrebbe sostituirgli od aggiungergli i cacherelli di pecora, e più meglio ancora la polvere di storco.

Il letame di vacca, che ha poco calore, ma che è grasso ed untuoso si addice moltissimo alle terre leggieri e calde, le cui particelle troppo tenui e dilatate hanno bisogno di essere ravvicinate ed unite per poter conservare l' umido ed il fresco.

Non devonsi sotterrare i letami troppo profondamente, giacchè sarebbe lo stesso che renderli inutili, non arrivando la maggior parte delle piante a molta profondità.

L' inverno è il vero tempo di letamare la terra. Si fa una profonda aratura, e si distende il letame sul terreno: passato il freddo, si fa un' altra aratura meno profonda, o si ricopre il letame. In tal modo esso finisce di consumarsi, e le pioggie, distaccandone i sali, li mischiano e spargono per tutte le molecole della terra.

Un terreno che frutta una sol volta all' anno, non richiede d' essere concimato nè tanto, nè così spesso, come se ogni anno vi si succedessero più specie di piante, ovvero che non gli si lasciasse nessun riposo, come sono appunto gli orti.

Finalmente vi ha de' legumi che non richieggono letame: altri non vi diventano così buoni e belli; parecchi vi contraggono certe cattive qualità; tutti poi riescono migliori in un terreno mescolato a terriccio. Quanto più la pianta è delicata, fa bisogno di maggiore quantità di terriccio; ma rare volte ne comporta più della metà.

465. *Concime per le viti.* — Le vinacce che si buttano via allorchè si è fatto il vino, mescolate col sangue degli animali che si scannano al macello, e tre quarte parti di terra nuova, formano un ottimo concime per le viti. Si mischiano le tre sostanze indicate, si mettono in una fossa, e vi si gettano dentro le foglie di vite con quanto basta d' acqua: il miscuglio fermenta, e l'anno appresso, sparso in poca quantità al piè delle viti, le ravviva e fa sì che gettino messiticci più belli, e producano uve più saporite.

466. *Maniera di convertire in letame ogni erba parassita.* — Si faccia prima di tutto un letto, alto mezzo braccio, di erbe parassite verdi; sopra vi si distenda un leggier strato di calcina viva polverizzata, e si continui sempre in tal modo a fare alternativamente uno strato di calcina. Rimaste che sieno le materie in contatto per qualche ora, si manifesta la loro composizione. È però necessario d' impedir l'infiammazione spontanea che può risultare dallo sviluppo del calorico, coprendo la massa con terra ed erba.

In capo a 24 ore la decomposizione è compiuta, e la cenere che ne risulta, possiede tutte le qualità d'un eccellente letame.

467. *Vermi di terriccio.* — Si preservano le cipolle ed altre piante delicate dai vermi che rodono le loro radici, mischiando del carbone pesto e crivellato fino alla quantità di

1/5 sulla totalità della terra preparata per queste piante. La detta polvere, fra gli altri vantaggi, ha quello di avvelenare gl'insetti del terriccio, di fertilizzare a meraviglia la terra, e di tenerla sempre fresca.

(Per ciò che riguarda gl' insetti ed animali nocivi alle piante, veggasi più sopra).

468. *Delle semenze.* — Affinchè le seminagioni riescano bene, è necessario soprattutto l'avere di buone semenze. Bisogna dunque conoscere la forma di ciascuna semenza, la grossezza, il colore e l'odore ch'esse debbono avere per esser buone, e per quanti anni conservino la loro fecondità; come pure è necessario sapere che età esse abbiano al momento che le si seminano. Tutte qoeste cose non si possono indovinare alla sola ispezione delle semenze; quindi l' unico mezzo di accertarsi della loro buona qualità, si è il raccogliere da sè con tutte le cure e precauzioni possibili.

Per conservare genuine e schiette ogni specie di piante, bisogna tenere quanto più si può distante fra loro quelle da semenza, allorchè sono di specie diversa; laonde non si devono lasciar piante da semenza di lattuga crespa vicino a quelle di lattuga romana; piante di cipolle rosse vicino a quelle di cipolle bianche; e così delle altre piante. Ma non v' ha nessun inconveniente a lasciar le piante da semenza di cavolo accanto a quelle di lattuga, o di cipolle, o di rape, ec. In poche parole, quanto più le specie si rassomigliano, tanto più si deve tenerne isolate le piante da semenza, affinchè non vengano ad imbastardirsi.

Si devono sempre destinare per semenza le piante più belle e migliori della loro specie; le più sane, rivestite di tutte le loro foglie, e che non sieno nè troppo più grandi, nè troppo più piccole di quello che sogliono esserlo ordinariamente. Ancora fa d'uopo che la pianta da semenza, durante il suo crescere fino a maturità, non abbia troppo sofferto la siccità; che non sia stata rotta da venti o da altro accidente qualunque, che non sia stata infestata dagl' insetti, soprattutto che non sia stata spogliata delle sue foglie prima della formazione de'semi.

Ancora essenziale è il vigilare il maturamento de' semi; giacchè ove vi aspetti il momento che il maggior numero de' semi sieno secchi, e che i loro involucri si schiudano, non si può far di meno di non perderne una gran parte. Quando dunque si veggono i primi semi in sul punto di cadere da sè, ed il fusto e le foglie andar seccando, bisogna con precauzione tagliare o strappar la pianta da semenza, riporla in una tela, e portarla in luogo asciutto dove abbia aria, senz' essere esposta al sole. Torna meglio certamente il far la ricolta con un tempo asciutto, perchè le piante da semenza e le semenze stesse fanno più presto a seccare; tuttavia il tempo umido ed anche la pioggia non debbono impedir la ricolta, attesochè, col differire, siccome la pioggia fa gonfiare i semi, non v' ha dubbio che molti se ne perderebbero il primo giorno di sole. La perdita sarebbe poi grandissima se al momento che sono maturi i semi tirasse un forte vento; imperocchè i semi meglio condizionati, che sono i primi a maturare, cadrebbero facilmente, perchè più grossi e più pesanti.

I semi che si trovano chiusi in una carne molle, e che non sono muniti d'una buccia dura, come quelli di poponi, di citriuoli, di petronciane, ecc., vogliono esser tratti dai loro frutti allorchè aspettando che il frutto si apra da sè, l'interiore è sovente vicino allo infracidire, e i semi sono perciò guasti. Un esperto ortolano ha altresì l' avvertenza di preferire per le seminagioni i semi situati dalla parte del frutto la quale riceveva l'impressione del sole, e trascura quelli situati dalla parte del frutto che toccava la terra, essendo provato che questi ultimi non possono giungere sempre a perfetta maturità.

Le sementi benissimo monde, e secche a dovere, si devono serbare in sacchetti di tela, o scatole, o zucche, da tenersi in luoghi ben asciutti, freschi, e inaccessibili a' topi. Si avrà inoltre l'avvertenza, a fine di evitare errori, di scrivere su ciascun involto di semenza il nome della sua specie ed il giorno in cui fu raccolta. Finalmente non si deve trascurare di scuotere un poco le sementi una volta al mese, per dar loro dell' aria, e vedere se mai vi fossero introdotti degl'insetti.

469. *Delle seminagioni.* — La più parte delle semenze destinate alle seminagioni, vogliono essere dell'ultimo ricolto; ma siccome non sempre se ne può avere, e assai importa d'esser sicuro che la semenza germoglierà, così indicheremo nella seguente tavola, secondo la più comune esperienza, fino a quale età le sementi ortensi possono essere impiegate con sicurezza, sempre che sieno state raccolte sane, nè siensi guastate dappoi.

SPECIE DELLA SEMENZA		DURATA	SPECIE DELLA SEMENZA		DURATA
Acetosa	anni	3	Pastinaca.	anni	1
Anice	»	3	Pepo lungo	»	10 e più
Basilico	»	3	Pimpinella	»	3
Bietola	»	8	Piselli.	»	3
Borraggine	»	2	Poponi	»	8
Cardi	»	10	Porri	»	4
Carote.	»	2	Prezzemolo	»	5
Cavoli.	»	10 e più	Radici, o ravanelli	»	10 e più
Cerfoglio.	»	2	Rape	»	10 e più
Cicoria	»	10 e più	Ruca	»	2
Cipolle	»	3	Santoreggia	»	5
Citriuoli	»	8	Scorzonera di Spagna	»	2
Coriandoli	»	2	» comune.	»	1
Crescione	»	2	Sedani	»	4
Fagiuoli	»	2	Senape	»	2
Fave	»	3	Serpentaria	»	3
Gran turco furmentone	»	2	Spinaci	»	3
Lattuga	»	4	Valeriana ortense	»	8
Nasturzio d'India	»	4	Zucche	»	8
Navoni	»	4	» lunghe	»	8

Allorchè si vuol seminare della semenza, di cui non si conosce con certezza la bontà, è prudenza l'esperimentarla qualche giorno prima di quello destinato per la seminagione. Tolgasi pertanto una certa quantità di tale semenza, ma così a caso e nel mezzo del mucchio e si semini in terriccio buono e sotto una campana. In capo a pochi giorni si giudicherà dalla quantità che n'è germogliata, ciò che si può sperare dal rimanente. Ognun comprende quanto sia importante una tale precauzione, trattandosi di semenze non conosciute; imperocchè se esse non germogliassero (supposto anche che si avesse la fortuna di procacciarsi poi semenze migliori) non si potrà godere così presto del prodotto; oltrechè è raro che dia buon frutto ciò che vien seminato fuor di stagione.

Il tempo in cui si devono fare le diverse seminagioni non è lo stesso da per tutto, nè in tutti gli anni; poichè dipende esso dal clima, dalla natura del paese, dalla qualità ed esposizione del terreno, dalla temperatura dell'aria, dalle piogge o dal secco; ma tutti devono stare attenti a fare le loro prime e successive seminagioni quanto più presto è loro permesso dalla stagione, ed allorchè hanno ragioni di credere che i cattivi tempi non verranno a distruggerle. Coloro che uniscono la diligenza alla prudenza, si trovano sempre ricompensati da buon esito.

Una delle più importanti cautele da aversi nel seminare, si è di non spargere troppa semenza; eppure nulla è più comune che il veder piante e seminagioni troppo fitte. Da ciò segue che le piante appena nate, o di mano in mano ch'esse crescono, si stivano, si soffocano, intristiscono, periscono.

Egli è certo che la prontezza con cui germogliano le sementi, e il progresso delle gio-

vani pianticelle che ne provengono, o dipendono dalla poca profondità in cui si è seminato. Laonde le semenze più grosse, come le fave, le castagne, le semenze più grosse, come le fave, le castagne, le mandorle, ecc. non vogliono essere coperte con più di due pollici di terra (un pollice o un pollice e mezzo è sufficiente), primieramente perchè, essendo la pianta obbligata ad acquistar la forza o la lunghezza necessarie per uscire d' una grossezza maggiore di terra, il suo spuntare sarebbe più tardivo; in secondo luogo perchè la pianta, il cui fusto fosse troppo sotterrato, resterebbe debole.

Le altre sementi si sotterrano ad una profondità proporzionata alla loro grossezza. Non coprendole di troppo, se ne fa considerabile risparmio, perchè nascono tutte: e le piante riescono più vigorose; ma sotterrandole troppo poco sono esposte a mancare dell' umidità necessaria alla germinazione. Si noti però che seminando in terra secca e leggiera, bisogna farlo a maggior profondità che non in terra umida e compatta.

Per le sementi molto minute, massime per quelle che sono dure e lente a germogliare, come quelle di fragole, bisogna acconciare, unire e svolgere la terra; innaffiarla abbondantemente, e spargervi subito i semi; stacciarvi di sopra un poco di terriccio fine, che appena copra e nasconda i semi; distendere sopra il tutto una stuoia, o della paglia; ed a traverso a questa copertura, e senza ritirarla, far de' piccoli inaffiamenti così sovente come è d'uopo per mantenere l' umidità. Allorchè le piante cominciano a spuntare, si ritira la copertura; ma si deve ripararle dal sole, e sovente innaffiarle, sino a che tutti i semi sieno nati. Questa pratica è ottima per le semenze di salice, di betulla, di pioppo, le quali non vogliono essere cosperse di terriccio, ma richieggono di restar nude sulla terra.

470. *Del trapiantare.* — Per fare questa operazione, bisogna scegliere una giornata nuvolosa e che prometta vicina la pioggia. Si estraggono delicatamente le piante col mezzo di un trapiantatoio, nè mai si svelgono pigliandone un pugno, e tirandole a sè tutto insieme. Tale violenza fatta a pianticelle così tenere, ne ammaccherebbe le foglie ed i fusti, e lacererebbe le barbe; il che ne farebbe perire buon numero, ed altre ritarderebbero a mettere o venire innanzi.

Si trapiantano le diverse piante subito che sono cavate da terra, e si avverte di estrarne quella quantità che si può piantare nello spazio d' un' ora o due; perchè, quanto più tempo le piante rimangono svelte, tanto più soffrono, e tanto più stentano a rallignare, quanto più le foglie si sono appassite, e le radici inaridite. Per questa ragione si deve puro innaffiarle e ripararle al più presto, senza aspettare di aver fatta tutta la piantagione intera.

La maniera più comune di piantare, ed anche la più speditiva, consiste nel far uso del foraterra, per mezzo del quale si fa un buco tondo che va a terminare in punta; ma non è questa già la più sicura perchè le piante rallignino più presto. Primieramente, siccome il buco fatto dal foraterra è spesso volte più profondo di quello che sia lunga la radice della pianticella, ne risulta un vuoto che lascia sospesa l' estremità della radice senza che essa tocchi la terra, la quale perciò è inutile, e così la pianta si secca o marcisce. Sovente ancora, quando si procede a inaffiare, la pianticella discende colla terra più profondamente che non deve. Finalmente, allorchè si butta la terra contro la radice per sotterrarla, il capellamento si distende sul fusto della radice stessa, e non rimane così bene aperto e separato come lo dispone la natura; ond' è che la pianta rimette allora nuovo capellamento, il che ne ritarda il suo crescere.

Laonde è assai miglior cosa il servirsi d'un trapiantatoio; di scavar tanta terra quanta è la lunghezza della radice; di presentare la pianta colla mano sinistra, ed a giusta altezza; cioè in modo che il collarino, ossia la parte che separa il gambo dalla radice, si trovi a livello della superficie della terra; e finalmente di valersi della mano destra per distendere e slargare le radici, coprirle di terra soffice, e leggiermente comprimere la terra all' intorno della pianta col dorso della mano, in modo che non rimanga nessun luogo dove la terra non sia un po' calcata contro la radice.

471. *Dell'innaffiare.* — Le più delle piante ortensi non crescono così prontamente, e non diventano sì belle come lo vorremmo, se non quando il terriccio e la terra, dove son poste, vengono mantenuti in un giusto grado di umidità, e senza troppo lunga interruzione. Ma questo grado non è conosciuto fuorchè da chi ci ha gran pratica; e perciò qui non altro può dirsi, in un modo generale, che la terra o il terriccio de' seminati vogliono essere mantenuti umidissimi fino a che sieno nate le piante, e che d' allora innanzi fa bisogno di minore umidità; poichè se la fosse abbondante, le piante crescerebbero forse più presto, ma il minimo freddo, il sole un po' caldo, una momentanea arsura le farebbe intristire; laddove le piante che, dopo nate, abbiano ricevuto meno innaffiamento, avranno radici, foglie e gambi più sodi e manco delicati; potranno soffrire, senza riceverne danno, un po'di freddo, di sole, di arsura; e quelle che verranno trapiantate ralligneranno più facilmente e saranno più rigogliose.

Per innaffiare le piante che, essendo di fresco germogliate, e cominciando a spuntare da terra, non sono ancora provvedute di radici, bisogna far uso d'innaffiatoio con palla minutamente traforata; giacchè una pioggia troppo forte sparpaglia il terriccio, scopre alcune sementi, e ne sotterra le altre più profondamente, curva le giovani pianticelle, e le ricopre di terra, il che è parimente dannoso.

Le piante trasposte in terra vogliono essere innaffiate sovente, cioè in modo che la terra circondante i loro fusti si trovi alquanto umida finchè le piante abbiano attaccato. Torna meglio innaffiare poco per volta e più di frequente, acciocchè la sottil capellatura che si forma penetri facilmente la terra.

Per le piante isolate, come sono i cavolfiori, i cardi, ecc. si farà uso dell'innaffiatoio a becco, dirigendolo in modo che il getto d'acqua non porti via la terra d'intorno alle radici.

Vi hanno alcune piante le quali, come sono giunte ad una certa età, hanno bisogno di essere inaffiate più che in ogni altro tempo, per dare il loro prodotto; tali sono i cavolfiori, le lattughe e i cavoli; ma cresciute poi che sieno ad un certo punto, non vogliono esser più innaffiate, perchè semenzirebbero. In queste cose per altro è necessaria la pratica, nè v'è regola determinata da dare.

Non torna lo stesso l'innaffiare in un'ora piuttosto che in un'altra del giorno. Dal mese di ottobre infino al mese di maggio, in cui le notti sono fredde e soggette al gelo ed alla brina, non si deve inaffiare fuorchè tra le ore dieci del mattino e le due dopo mezzodì; e ancora bisogna versar poc'acqua per volta, affinchè le piante e la superficie della terra sieno più asciutte prima di notte, per timore che geli.

Dopo il mese di maggio fino a settembre, ma soprattutto ne' giorni più caldi, conviene innaffiare in su la sera e abbondantemente, acciocchè l'acqua penetri infino alle radici, e non sia tolta dal sole appena versata, nè che la terra si asciughi troppo presto e si screpoli; dal quale inconveniente risulta che la terra s'indurisce, o le radici si scoprono e si spezzano.

472. *Malattie degli alberi.* — Si è trovato che scalzando i peri, le cui foglie gialle davano indizio del loro intristire, o mescolando alla terra smossa un po'di carbon fossile calcinato, questo carbone li ravviva e rinvigorisce, e fa lor mettere novelli rampolli e fronde novelle.

L' esperienza ne insegna ancora che il pesco, le cui foglie sieno state guaste dagl' insetti, può ripigliar vita e forza e dare bellissimi frutti, dove si abbia cura d'innaffiarne le foglie, e di sparger a piè di esso alquanto carbon fossile calcinato, come abbiam detto sopra.

Essendo gli alberi annoiati dal muschio, bisogna scalzarli, e mettere nel vano che resta un po' di ceneraccio, vale a dire di quella cenere che ha servito al bucato. Talvolta bisogna rinnovare questa operazione. La presenza di gorgoglioni o di altri bacherozzoli sopra un albero, indica ordinariamente che l'albero è malato. È eccellente il rimedio che adoperano i Tedeschi, il quale consiste nel letame di porco, con cui essi circondano ed ingrassano l'albero infestato.

Togliendo la corteccia alle parti inferme o guasto degli alberi, e spalmandole di trementina al calore del sole, si osserva dapprima che i luoghi scortecciati si vanno ricoprendo d'una specie di lacca, che impedisce all' aria di penetrarvi, e ben tosto l' albero ripiglia novello vigore. Con questo espediente furono risanati alberi del tutto scortecciati, in meno di un anno.

Dove gli alberi patiscano di gomma o di cancrena, si taglia via la parte magagnata con ferro ben tagliente, e si fanno nel legno lievi incisioni, che s' impiastrano poi con acetosa, facendone penetrare il sugo nel legno. Per tal modo ottiensi la guarigione radicale di una malattia che più non comparirà sullo stesso albero.

473. *Della moltiplicazione degli alberi.* — Si moltiplicano gli alberi con vari metodi, cioè, con i semi, colle margotte, co' piantoni e colle radici; ma tutti questi metodi vogliono esser messi in pratica con molta cura ed attenzione, affinchè non riesca vana la spesa e la fatica; laonde gioverà lasciar fare tali operazioni a persone del mestiere ed esperte. Stimiamo perciò inutile il dare qui dei dettagli che riescirebbero troppo lunghi o non adattati all' indole del presente libro.

474. *Nuovo processo per moltiplicare gli olivi.* — I nocciuoli d' olive mature che si fanno inghiottire ai tacchini, se vengono raccolti e piantati in terricci a cui non si manchi di dar le debite innaffiature, germogliano assai facilmente, e producono alberi bellissimi.

475. *Modo di preservare i fiori degli alberi dai geli.* — Avviene talvolta che ne' mesi in cui gli alberi sono fioriti, ritornano i geli dell' inverno; a prevenire i danni ch' essi recherebbero agli alberi fruttiferi, si fa scaldare dell' acqua fino a che sia quasi bollente; quindi con una tromba portatile, munita d' una palla d' innaffiatoio, si fa cadere sugli alberi una tiepida pioggia, la quale scioglie le brine arrecate dal freddo notturno; ed i raggi del sole, asciugando questa rugiada artificiale, non possono più nuocere agli alberi in fiore.

476. *Potatura degli alberi.* — Daremo qui soltanto alcune istruzioni relativamente alla potatura degli alberi, le quali ne faranno conoscere lo scopo, e serviranno di guida a chi voglia intraprendere tale operazione.

La potatura dunque ha per iscopo di dare all'albero il vigore necessario a compiere l'ufficio cui è destinato, di distribuire il sugo uniformemente in tutte le sue parti, e di lasciarlo solo fruttificare in tale proporzione da non dover nuocere alla fruttificazione dell'anno seguente, col consumare tutta la sostanza dell' albero, una parte della quale deve rimanere ne'suoi vasi per nutrire i fiori ed anche i frutti dell'anno appresso al loro primo sviluppparsi; finalmente d'accelerare o di rallentare a proposito il moto de'sughi.

L'applicazione di simili principii costituisce l'arte del potare. Ecco pertanto alcune cognizioni utili a sapersi. Primieramente il sugo delle radici tende a salire verticalmente; quindi quanto più alcuni rami d'un albero s' accostano alla direzione verticale, tanto più questo sugo gl'innonda a preferenza de'rami inclinati, e il suo moto è più attivo e produce più legno. Al contrario, quanto maggiore è l'inclinazione de' rami, tanto minore è l'attività del sugo; e dove le radici ne somministrino molto, esso tende ad accostarsi alla linea verticale, preferendo di portarsi nelle gemme de' rami, ovvero aprendosi una via attraverso la corteccia, nella quale e' forma novelle gemme, che subitamente sviluppano e mettono quei rami, che per tal ragione chiamiamo in Toscana *bastardumi.*

Il sugo delle radici ha bisogno d' essere elaborato dalle foglie, perchè serva a nutrir l'albero. Questa elaborazione somministra i sughi propriamente detti, la cui parte che non fu consumata rimane come in serbo ne'vasi e nel parenchima fino alla primavera. Le foglie assorbono i fluidi ed i gas dell'atmosfera, come le radici ne succiano dalla terra. Se il sugo delle radici abbonda in un albero, e vi esercita molta attività, farà sviluppare molte gemme da rami, ma pochissime da fiori; queste gemme da fiori che appariscono su tale albero, possono bene schiudersi, ma i germi in esse contenuti languiscono, e i frutti non vengono bene, o cascano dopo che sono incominciati a svilupparsi. Allorchè più copioso è il sugo

delle foglie, la sua mescolanza con quello delle radici dà luogo alla formazione delle gemmo fruttifere: ed è questo il momento in cui l'albero è in vigore.

A queste cognizioni, che devono indirizzare l'agricoltore già pratico alla potatura degli alberi, aggiungeremo che l'epoca più favorevole a quest'operazione, si è all'approssimarsi dell'inverno, quando, cioè, il sugo è in riposo.

477. *Potatura delle viti.* — Dopo quando abbiamo detto in generale della potatura, stimi amo opportuno il dare qualche cognizione più particolare per la potatura della vite, come l'albero maggiormente utile all'uomo.

Per le piante novelle, nella prima potatura leva via intero il messiticcio più alto, e taglia il secondo di sopra al primo occhio. L'altro anno, se la tua vite è destinata ad essere d'altezza mezzana, taglia sopra tre sermenti, e leva tutti intieri gli altri rasente il ceppo. Per la vite bassa non devi lasciare che due capi; una sola gemma basta per una vite nana, e dev'esser formata sul sermento più basso. In ogni caso, non si lascia sopra ciascun capo che la gemma più vicina al tronco.

Alla terza potatura, concedi un germoglio di più a ciascun capo; la vite mezzana deve averne tre per lo meno, ma di rado più di quattro, ancorchè sia pervenuta alla sua maggiore altezza: due tralci maestri bastano alla vite bassa, solo dal tronco o dal ceppo devono partire immediatamente i sermenti da frutto, o i capi della vite nana, preferendo sempre il più basso, in modo per altro che le uve non vengano a toccar la terra.

A quattro anni la vite ben piantata ha già acquistato un po' di forza, e comincia a far uva: allora si può patare a due occhi sopra i due o tre sermenti più vigorosi.

La quinta potatura richiede ancora alcuni riguardi particolari: taglia a due occhi soltanto sopra il legno più forte; limita ad un solo pollone il prodotto del sermento inferiore, e non lasciare in tutto più di cinque capi. E così la pianta novella è divenuta finalmente una vite fatta.

Per le viti vecchie abbi le medesime cure che richieggono quelle novelle: esse voglion essere potate corte e sovente. Il bisogno di ringiovanirle rende preziosi i messiticci, ancorchè dapprima sterili, che nascono verso il basso del ceppo; nè sono mai soverchie le cure che si hanno per la loro conservazione, poichè, quando è d'uopo di potare, è in essi riposta tutta la speranza del vignaiuolo. Quando una vite è stata intieramente maltrattata dal gelo, nè v'è più da far conto sugli ultimi polloni, taglia fin sul ceppo il legno vecchio ed il nuovo.

Se i geli della primavera avranno stancati o distrutti i polloni, bisogna potar sopra quelli che sono rimasti sani; e l'anno appresso potare sopra il solo legno buono che è spuntato di sotto agli occhi o fuor del ceppo.

Quanto alla stagione favorevole alla potatura, bisogna scegliere l'autunno o la primavera, secondo la natura e l'esposizione del terreno. È finalmente da raccomandarsi di far uso di pennati ben taglienti, a fine d'impedire che il legno si laceri o si scheggi. Il taglio dev'esser liscio, fatto a becco di flauto, e alla distanza d'un pollice dall'occhio più vicino, e dal lato opposto a quello ove è il detto occhio.

478. *Innesto della vite.* — L'innesto consiste nel tagliar netto il ceppo della vite a due o tre pollici fin terra allorchè comincia a muoversi il succhio, che è a dire il marzo o aprile, ed a fenderlo per lo mezzo in uno spazio senza nodo; s'inseriscono in tale fenditura due nesti tagliati a forma di zeppa dall'estremità più grossa, e più da un lato che dall'altro; il lato che rimane più grosso, e guernito della sua parte esteriore, si deve adattare in guisa che la sua scorza coincida con quello del saggetto. Dopo aver legato il nesto con un vinco, bisogna coprirlo di terra per guarentirlo dell'azione del sole. Quando la detta operazione è ben fatta, ed il soggetto è di buona qualità, ne risultano delle messe vigorose, che dopo due anni si possono potare assai lunghe.

L'innesto riesce male ne' terreni sassosi ed aridi, perchè il sole lo abbrucia prima che

abbia ottaecato. Acctoeebè l'innesto sia ben fatto, bisogna che il soggetto sia sano; che non abbia nessuo nodo nel Inogo ove s' ba a fenderlo; ehe la fenditura sia eguale o netta; che il taglio del troncone sia vasto, e ehe le marze sieno atate diligentemente conservate e tagliate poi a tre occhi. Il primo occhio deve toccare il soggetto; il secondo trovàsi a fior di terra; ed il terzo intieramente fuor di terra. Bisogna ehe la marza sia tagliata a guisa di zeppa, cominciando al di sotto dell' occhio più basso infino a circa due o tre pollici, discendendo e diminuendo di grossezza. La scorza della marza deve toccare quella del aoggetto in quanti più punti è possibile; e finalmente il tronco devesi legare coo un vimloe sottile e flessibile per assicurare l'innesto.

479. *Altre istruzioni per l'innesto delle viti.* — Scegli per innestar la vite un tempo nuvoloso ed uo veoto di scirocco o libeccio: ma evita i venti di tramontana ed i soli ardenti, non meno cbe i gioroi di pioggia. Le marze voglion esser tolte d'in su la parte inferiore del aermento; ai tagliano alla fine dell'autunoo mentre che il tempo è asciutto e freddo, e che è ioterrotto qualunque movimento del succhio; si legano in fascetti pe' due capi con buoni vimini; si contrassegnaoo per saperli distinguere al tempo di doversene servire; e si collocano in piedi oell'areoa in una cantina un po' umida, in modo da non lasciar fuori che duo o tre nodi della parte superiore. Il giorno destinato a fare gl'innesti, si tagliano diligentemente e si portano nella vigoa in acqua limpida.

§ 2. — *Calendorio dell' ortolano.*

480. *Gennaio.* — In questo mese, quando non è gelata la terra, l'ortolaoo venga tutti quegli spazii che deve seminare a primavera. Ammassa qualunque sorta d'immondizie per preparare buoni letami. Lo seminagioni coosistono lo fave, ceci, piselli. Si possono metter giù rose. Andando bene il mese si piaotaoo cipolle, agli e porri. Si tagliano le cime dell' insalata, e si legano per farle biancbe. Verso la fine del mese si possono seminar cavoli, ma riparandoli, e quaodo noo sia molto freddo: di questi ultimi, se ve n' ba di novelli, seminati in autnono, e se la atagione è tiepida, se ne trapiantaoo. In alcuni luoghi beo difesi semioansi lattughe ed altre erbe da iosalata, ponendole presso ai muri situati a mezzogiorno, e aopra atrati di terra beo letamata o in peodio. Tutte queste operazioni però ben di rado si possono praticare ne' luoghi settentrionali d' Italia, ma quasi tutti gli auoi in gennaio è concesso poterle effettuare nella parte orientale della penisoia.

481. *Febbraio.* — Si fanno in questo mese le medesime operazioni ehe nel gennaio. Se esso è piovoso, suol reputarsi che l'annata sarà abbondante. Oltre lo eose dato pel gennaio, da farsi o compiersi anche oel febbraio, si piantano sul finire di questo mese i rami di rosmarino, salvia, isopo, timo e maggioraoa. Si pongooo radici di sparagi e di canne. Qualora il tempo sia asciutto, si possooo piantare patate; ma ne'luoghi ove non batte troppo il sole è prudenza attendere il mese veoturo. Chi non avesse poste le siepi in autunno, le piaoterà in febbraio; eosì pure aeeomoderà e poterà le vecchie, rimooderà i rosai, e, occorreodo, darà letame ai medesimi. Si incalzano i sedani e le indivie, aeciò imbianchiscano affatto. Si seminano, alla fino del mese, cavolfiori primaticci, da coltivarsi però con diligenza; il che si userà anche per quegli erbaggi di eui si vogliono le primizie.

482. *Marzo.* — Male per quell' ortolaoo che lasaia venir questo mese senza aver preparato il suo terreno! Talvolta gli accade di dover fare tutte le faccende che abbiamo enumerate pel febbraio. In marzo si comincia la coltivazione di quei prodotti che, a volerli avere aempre freschi, si convengono semioare ogoi 16 o 20 gioroi, come, per esempio, i piselli. Al principio di questo mese si semioano le fave marzuole, se non siasi ciò fatto nell' aolecedente. Molte volte però, passati i primi giorni, il tempo si guasta, ed allora si ritardano le aeminagioni, o si è costretti talvolta di rimetterle all'aprile.

Marzo è il mese del trapiantamento di moltissimi erbaggi, e si seminano tutti, eccetto

quelli da inverno. I cavoli cappucci, i cavoli neri, le fragole e le cipolle si traspongono. Ma per le due prime sorti di piante torna meglio in Lombardia ritardare un poco. Coloro che abitano all'oriente d'Italia possono affrettare tutte le operazioni. Nell'alta Italia però si possono seminare, in vasi pieni di buon terriccio, i pomidoro, i peperoni, le melanzane sul finire del mese; ma torna meglio il far ciò al principiar di aprile. Si governano in marzo i carciofi, levando loro d'intorno la terra. Alcuni ortolani pongono semi di zucche e poponi a germogliare nella staia.

483. *Aprile.* — Quando non si abbia avuto tempo di preparare il zuccaio e il poponaio, bisogna affrettarsi a vangarlo sul principio di questo mese; il quale non è men faticoso del marzo, anche supponendo che in quello siasi potuto eseguire gran parte delle faccende che gli sono proprie. Se in marzo non si piantarono lo spigo, la ruta, l'assenzio, oltre le altre erbe, si faccia in aprile. Si dovranno sarchiare e rincalzare tutti gli erbaggi già trapiantati, e quelli ancora che sonosi conservati per cavarne la semente. Questo è il mese nel quale le brine sogliono talvolta privare l'ortolano di molte primizie. Non è raro che ad un bel giorno caldo succeda una notte fredda che vada a terminare in un'alba apportatrice di micidiale brina. In questo mese si seminano le zucche ed i poponi d'ogni sorta. Tutti i fagiuoli si possono mettere passata la metà del mese. Al principio si seminano sedani, carote, se non si sono seminate in marzo, come pure finocchio dolce, citriuoli, ravanelli d'ogni specie e porri. Chi ha trapiantato i cavoli, faccia loro una buca al piede, e li governi collo spurgo de'bottini. Questo è il mese in cui si piantano i cavoli cappucci ed i cavoli neri da inverno. Alla fine del mese si trapiantano sedani, ma gradatamente, cioè preferendo i grossi. È d'avvertire che le cose che seminansi passata la metà del mese, debbonsi porre in luoghi sempre meno battuti dal sole, affinchè non affrettino di troppo la maturità. Le patate poste alla metà del mese riescono benissimo. Si continua la piantagione delle fragole.

484. *Maggio.* — Nei paesi posti all'oriente d'Italia, si seminano varie sorta di cavoli, e si trapiantano i seminati d'aprile per l'inverno. Si piantano i cavolfiori, i porri, i sedani, e diverse qualità d'insalate. Da per tutto si pongono fagiuoli per raccoglierli in erba, cioè a dire coi loro baccello verde, prima che sieno pervenuti a maturità (da noi Toscani detti allora *fagiuolini*).

Si seminano in piena terra zucche d'ogni sorta, poponi che desideransi avere più tardi, cocomeri (de' quali si sarà seminata una porzione nel mese antecedente), pomidoro e peperoni. In questo mese l'ortolano deve avere sempre fra le mani il sarchiello. Gli inaffiamenti cominciati alla fine d'aprile, se esso fu secco si rendono rari in maggio, quando sia piovoso; lo che però è di cattivo augurio per gli ortolani. Alla fine del mese alcuni seminano i cavoli tardivi. Si trapiantano a tramontana in solchi le lattughe di grossa specie, onde succedano alle già trasposte. E qui sarà bene l'avvertire a quanto richiedo il trapiantamento in generale, cioè doversi aver riguardo, più che al meso, alla forza delle pianticelle. Non sieno queste troppo giovani, ma neppure troppo avanzate. Agli ultimi di maggio seminansi le lattughe che si vogliono cogliere in luglio ed in agosto. Si trapiantano da alcuni i ravanelli che si destinano a semente. Si piantano puro le bietole per averne tardi; e finalmente si seminano i cardi.

485. *Giugno.* — Si spuntano, quando sieno cresciuti opportunamente, i gambi o gli steli dei poponi, cocomeri ed altre piante cucurbitacee. Si coglie il seme delle rape e di tutte le specie di cavoli quando sia ben maturo. Verso la metà di questo mese, si compiono in Lombardia le seminagioni delle varie specie di cavoli. Coloro che non si curano d'avere tutto l'anno, e che già seminarono i cavoli cappucci, aspettano verso il 25 a seminare cavolfiori, broccoli, cavoli verzotti, se non l'hanno fatto prima; e questi poi trapiantano quelle pianticelle che sono le più robuste. Anzi avvertono di non lasciarle venire troppo lunghe, perchè riescono gracili ed incapaci di produrre buone cime. Chi fa conto delle erbe odorose per adoperarle secche, cominci a coglierle alla fine del mese, e non aspetti

che sieno già caduti ad esse i fiori. In questo mese si finisce di trapiantare ciò che non lo fu nel passato. Quando la fine del mese sia rinfrescata da qualche pioggia, si seminano le rape. In questo mese si raccolgono gli agli.

486. *Luglio.* — Alla prima acqua si seminano rape. Si cominciano a trapiantare i cavoli da inverno: si sarchiano e si rincalzano tutti gli ortaggi che ne abbisognano. Una gran parte di semente si raccoglie in questo mese. Si spiantano tutti i legumi, che è dannoso lasciare troppo in terra, dopo che il seme è maturo, giacchè diventano asilo d'insetti. Alla fine del mese si colgono sedani, seminansi carote, ravanelli, cipolle e simili. Si pianta lo zafferano. Si tagliano, si ripuliscono e rincalzano carciofi, come pure le fragole: queste vogliono essere innaffiate se il tempo è secco. Si continuano a spuntare i poponi, la raccolta de'quali comincia verso la fine del mese. Lo stesso dicasi di tutte le altre piante cucurbitacee. In questo mese o sul principio d'agosto, se prima non sia possibile, l'ortolano vanga quegli spazii che sono vuoti, onde piantarvi in autunno.

487. *Agosto.* — In questo mese si seminano spinaci ed ogni specie d'insalate da inverno. Si pianta l'indivia per averla presto. Passata la metà del mese, si seminano ramolacci, ed ogni sorta di ravanelli. Si trapiantano i sedani. Si cavano le cipolle.

488. *Settembre.* — Si fa la raccolta dello zafferano, cioè, lo stimma da porsi subito a seccare all'ombra. Si termina di seminare l'indivia. Si colgono le zucche da conservare nell'inverno, come pure i poponi. Si trapiantano i cavoli. Si seminano i piselli ne' luoghi caldi, per averne o sul finire d'autunno od lo primavera, garantendoli però co' mezzi opportuni.

489. *Ottobre.* — In questo mese si fanno tutte le operazioni per imbianchire alcuni erbaggi. Seminansi la lattuga ed altri erbaggi che non si seminarono in settembre, massimamente per averne primizie. Si finisce di piantare i cavoli e l'indivia. Piantansi cipolline. Si propaga la salvia ed altre erbe odorose per mezzo de'rami. Seminansi spinaci per averne a Natale. Si trapiantano sulla fine le rose. Si rincalzano i sedani; si legano i cardi, e si piegano o rincalzano i carciofi ed i cavoli. Si tagliano i fusti degli sparagi, i quali cominciano a ingiallire. Si piantano luogo i muri indivie e lattughe per l'inverno. Questo mese è buono per trapiantare le fragole, massimo se è piovoso e dolce.

490. *Novembre.* — Se l'ottobre sia stato molto caldo, si faranno in novembre le faccende che dispongono l'orto per l'inverno. Si piantano carciofi. Si ripongono le radici di cicoria nelle cantine per averne la cicoria bianca minutissima. Le sparagiaie si possono porre in questo mese. Si seminano fave, piselli, ed anche spinaci, se la stagione sia opportuna.

491. *Dicembre.* — In alcuni luoghi si sotterrano i cardi. Devesi, se il terreno è asciutto quanto basta, lavorare l'orto, affinchè il gelo possa bene sminuzzarlo: questa è cosa essenziale. Nella bassa Italia si piantano cipolle, cavoli da inverno, indivie e lattughe. Si piantano rape, ramolacci e ravanelli per semenze, e trapiantansi fragole, lavorando e tagliando ancora i canneti. Poche di queste operazioni si possono però fare nell'alta Italia, atteso il rigore della stagione. Del resto si fanno anche le operazioni prescritte per gennaio.

Concludiamo coll'avvertire che questo calendario è un elenco di molte faccende necessarie da eseguirsi nell'orto; ma che s'ingannerebbe chi lo credesse esatto, e volesse pigliarlo alla lettera.

§ 3. — *Istruzioni e ricette diverse risguardanti l'economia rurale e l'arte del giardiniere.*

492. *Maniera di far germogliare la cicoria.* — Raccogli le piante di cicoria avanti le prime brinate; tagliane via le foglie, legale nel mezzo a mazzetti di 5 o 6 pollici di diametro, e sotterrale in cantina, ovvero in una tinozza piena di terra, e qua e là bucata, situan-

dola in sito caldo, presto la elcoria melte novelli germogli, e produce certe foglie o barbe, quasi bianche, lunghe un palmo circa, le quali servono d' insalata per tutto l' inverno.

493. *Modo di aver ciriege senza nocciuolo.* — Scegli un giovine ciriegio proveniente da nocciuolo, e che non abbia messo più d'un germoglio: in primavera, avanti che sia pienamente in succhio, fendilo in due, dall' estremità superiore infino al forcheggiar delle radici; indi con un pezzo di legno togli via leggiermente e con destrezza tutto il midollo dell' albero, e per non risicare di alterar troppo i suoi organi, adopera il coltello ed altri ferri solo in principio dell' operazione. Ciò fatto, riunisci le due parti dell' albero, legale con corda di lana, e copri esattamente le fenditure quanto son lunghe con quella specie di cera di cui si servono i fonditori per far le loro forme. Il succhio non tarderà molto a rammarginarle. Allora taglia puro la legatura; e l'albero darà ciriege così belle e così buone come quelle degli altri ciriegi, fuorchè in luogo di nocciuolo avranno un certo che di bianco senza consistenza.

494. *Maniera d' aumentare il ricolto dei frutti.* — Togliendo agli alberi un anello di corteccia, sei od otto giorni prima che floriscano, si ottiene lo scopo. Tale operazione si può fare ancora dopo che i rami sono incominciati ad andare in succhio, e durante tutto il tempo del fiorire; ma torna meglio che ciò si faccia piuttosto vicino al momento di mettere i fiori, che troppo dopo. Praticata troppo tardi, per esempio, quest' operazione non preserverebbe la vite dall' intristire, sebbene per altro non lascerebbe di accelerare di molto la sua maturità, e di farle menar frutti in maggior abbondanza, più belli e più saporiti. Si pratica la detta operazione tanto sul tronco che sui rami, ed anche sui rimessiticci. Praticandola sulla vite, pare che si debba preferire il fusto dell'anno antecedente; poichè i rimessiticci sono quelli che producono i grappoli,e si trovano ancora troppo teneri al tempo assegnato all' operazione suddetta.

Ecco come si procede : si spicca un anello di corteccia in tutta la circonferenza d' un tronco, d'un fusto, d'un ramo,variandone la larghezza in ragione della grossezza della parte su cui si opera ; giacchè la piccola piaga che ne risulta ha da essere rimarginata prima che sopraggiunga l' inverno. In generale sopra un fusto od un ramo di 4 pollici di grossezza l' anello di corteccia non deve oltrepassare 4 linee di larghezza; ma vuol essere un poco più stretto sui meli e ancor più sui cotogni, che sui peri.

Facendo un' incisione troppo grande , e la piaga non rimarginandosi prima che venga l'inverno, il ramo operato si muore all'altra primavera.

495. *Modo di conservare le pere.* — Scegli sull'albero le più belle pere, e raccoglile tagliando loro il gambo , più alto che sia possibile , colle forbici. Indi fa cadere sul taglio del gambo una goccia di ceralacca, e annoda intorno ad esso gambo uno spago a cappio , per appendere poi le pere.Piglia tanti fogli di carta bianca consistente, quanto sono le pere che vuoi conservare; ravvolgile e chiudi con gomma ciascun foglio, in guisa da farne tanti cartocci a cui lascerai un piccolo buco sulla punta ; introduci lo spago d' ogni pera nel buco d' un cartoccio , in modo che esse rimangano sospese entro i detti cartocci ; e finalmente chiudi, sia la punta quanto la bocca di ciascun cartoccio , incerando in modo che non possa penetrarvi dentro l' aria. Così preparate, appendi le tue pere per il loro spago a tanti chiodi, e le conserverai per molto tempo, se le terrai in luogo asciutto e temperato.

496. *Modo di conservare le frutta.* — Si conservano fresche le frutta, come le albicocche, le pesche, le prugne , ecc., fasciadole di stoppa , e quindi immergendole nella cera gialla liquefatta, la quale freddandosi, forma un intonaco impenetrabile all'aria. Avverti però che la stoppa ricopra bene tutto il frutto, acciò la cera non arrivi ad impiastrarne la buccia; como pure sii lesto a ritirare il frutto appena immerso nella cera liquefatta , onde non abbia a sentirne il calore.

497. *Prugne secche.* — Le prugne più atte a conservarsi sono quelle rosse del pernicone , la santa Caterina , la regina Claudia , la mirabella , e quelle di Provenza delle dai

Francesi *brignoles*. Metti queste prugoe sopra nettissimi cannicci, e portale al forno non troppo caldo, o meglio alla stufa, a meno che tu potessi farlo seccare all' ardore del sole, come si pratica nei paesi meridionali.

Allorchè sono mezzo cotte, le esporrai all' aria aperta, affinchè si rammolliscano e si spoglino di tutta la loro acqua, poi torna a metterle nella stufa, e lasciavele stare finchè le sieoo bastantemente secche.

498. *Maniera di conservare fresche le uve.* — Per cogliere le uve che vuol conservare, scegli uo tempo asciuttissimo ed una giornata di bel sole; levane via colle forbici gli acini guasti o troppo maturi, i quali farebbero infallibilmente marcire gli altri. Dispooi con diligenza i tuoi grappoli sopra cannicci guerniti di muschio secchissimo, ed abbi cura che i detti cannicci sieno fatti in modo da poterli facilmente trasportare in casa e ne' luoghi dove possauo ricevere per più gioroi consecutivi i raggi del solo. Ciò fatto, porrai i cauuicci coperti d' uva in una stanza asciuttissima e poco ariosa, dove li chiuderai. Oppure, dopo che avrai fatto preodere un po' di sole all' uva, como abbiam detto sopra, la distenderai, appendendola a tanti spaghi tesi in alto entro nna stanza asciutta; ed avrai l' avvertenza di visitarla ogni giorno, a fine di rimondarla dagli acini che per avventura si fossero guastati.

Invece di lasciare l' uva appesa, come abbiam detto, in nna stanza, la si può sospendere in casse esattameote chiuse con un intonaco di gesso, le quali si mettono in cantina dentro nn letto d' arena asciuttissima, cbe le copra perfettameute fino a mezzo braccio e più al di sopra.

Ancora si possono conservare lungamente le uve, immergendole in una poltiglia molto liquida di acqua e cenere, in modo da invilupparne tutti gli acini. Allora si dispone un suolo d'uve così preparate fra duo suoli di ceuere asciuttissima, e così successivamente, fino a riempierne nna cassetta, la quale ben chiusa si porta lo cantina. Allorchè si vuol mangiare di quest' uva, si estrao dalla cenere, e s' immerge replicatameute nell' acqua, finchè questa ne resti limpida.

499. *Maniera di fare le uve passe.* — Allorchè lo uve che si destinano a tal uso sono quasi mature, si fa un'intaccatura alla metà del picciuolo del grappolo, acciocchè il frutto non riceva più se non che una parte del succo dell' albero, e si vada a poco a poco seccando per la forza del sole. Poi, quaodo l'uva è abbastanza secca, la si raccoglie e si ripone nelle cassette per conservarla o venderla.

Si procede anche nel seguente modo. Allora quando si potano le viti, si prendono i sermeoti, di mano in mano che si tagliano, e se ne formano tanti fasci che si conservano fino al tempo della vendemmia. Allora si lascia un poco appassire l' uva raccolta, e, intanto che la si prosciuga, si abbruciano i detti sermenti, se ne raccoglie la ceoere, se ne fa uoa forte lisciva, e dopo aver empiuto di questa lisciva un tino, vi si tuffano i grappoli, e indi mettono a sgocciolare sopra un canniccio collocato sul tino stesso. Ciò fatto, si porta il canniccio sopra un'aia esposta a tutto l'ardore del sole, e quivi si lasciano seccare le uve, avendo cura di rivoltarle di tempo in tempo.

500. *Modo di seccare i fichi.* — Si seccano i fichi alla stufa; ed anche si segue lo stesso metodo che per far l' uva passa (vedi sopra), meno che in luogo di cenere di sermenti, si fa uso di ceuere di legno di fico per lisciva.

501. *Maniera di conservare le castagne.*— Si fanno bollire per 15 o 20 minuti, e quindi si espongono al calor del forno, un'ora dopo che se n'è cavato il pane. Mediaote questa doppia operazione, le castagne acquistano uu grado di cottura e di prosciugamento, che vale a cooservarle per molto tempo, avvertendo però di riporle in luogo asciuttissimo.

Si fanno pure seccare le castagne sopra graticci per mezzo del fuoco. Per tal modo esse divengono così dure, che le si possono macinare e ridurre in farina.

502. *Maniera di conservare i poponi.* — Togli i poponi tardivi, che non sieno giunti a

perfetta maturità ; asciugali leggiermente con un pannolino, e lasciali stare per un giorno o due in luogo asciutto. Indi metti della cenere stacciata in un barile ben netto ; collocavi sopra i tuoi poponi, e ricoprili con altra cenere in modo che tutti ne rimangano perfettamente coperti. Avverti però di non porre il barile in luogo esposto al gelo.

I poponi così condizionati, si conservano fino al dicembre e al gennaio.

503. *Maniera di conservare i grani.* — La maniera più semplice consiste nel tenere i grani o le farine in sacchi ben chiusi ; nel collocar questi sacchi sopra basi da garantirli dai topi; nel frapporre una certa distanza dall'un sacco all'altro, e nel serbarli in tal modo fino al momento di manometterli.

Quando le farine di frumento son guaste , si adoperano per far l'amido.

504. *Modo di conservare i fiori.* — Scegli i bottoni più perfetti de' fiori che vuoi conservare, e tagliali colle forbici , avvertendo di lasciar loro un gambo d'oltre tre pollici. Ciò fatto, chiudi subito l'estremità del gambo stesso con ceralacca, e, dopo aver un pochetto compresso i bottoni, e mezzo aperto coll'ugna le loro sommità, avviluppali, ciascuno separatamente, in carta netta e bene asciutta. In tal modo li conserverai per un anno.

Per fargli schiudere d'inverno, o in qualunque altra stagione, taglierai alla sera l'estremità dello stelo incerato con la ceralacca, e porrai i bottoni in acqua leggiermente nitrata. Il giorno seguente troverai i tuoi fiori sbocciati, freschi e odorosi.

505. *Fiori doppii.* — Per ottener fiori doppii da una pianta di fiori semplici, devi trapiantarla più volte, come a dire di primavera e d'autunno, il primo e secondo anno senza lasciarla fiorire ; e così finalmente ne avrai i fiori doppii che desideri.

506. *Modo di seccare i fiori.*— Nel seccare i fiori, bisogna aver principalmente riguardo al loro odore, colore e tessuto.

Nei fiori in cui lo spirito rettore è unito ad un principio acqnoso , come nelle viole mammole e nel tiglio, l'odore si dissipa durante l'essiccazione, o svanisce interamente dopo alcuni giorni.

Quelli che hanno un tessuto più compatto, come il meliloto, non perdono sì facilmente lo spirito rettore.

I fiori oleosi balsamici , come la salvia e lo spigo, conservano l'aroma, purchè sieno convenientemente seccati.

La disseccazione di quelli che hanno un tessuto floscio e molle , come i fiori di ninfèa e di peonia, è più difficile ; e il contrario si dica de' fiori d'un tessuto più compatto, come quelli di ginestra, di fiorrancio e simili.

Benchè nel colore non risieda alcuna virtù medicinale, tuttavia la sua alterazione mostra che il disseccamento non si fece a dovere: ora si arriva a conservarlo, almeno in parte, avviluppando i fiori nella carta quando si fanno seccare.

I fiori d'un tessuto floscio, aromatico, non oleoso , come quelli del gigli e delle viole mammole, bisogna distenderli sopra uno staccio, ed aver cura d'esporli a'raggi del sole, od al calore della stufa, e di voltarli e rivoltarli, finchè sieno friabili.

I fiori d'un tessuto più compatto, come quelli di sambuco, di tiglio ed altri tali, seccano facilmente all'ombra.

I fiori oleosi e balsamici , come quelli di melarancio, di camomilla, ed altri di questo genere, vogliono essere seccati al sole in tre o quattr'ore, circondati di carta; indi si depongono in una stanza ariosa per due o tre giorni, avvertendo di voltarli di quando in quando.

I fiori abbondanti di succo, come quelli del papavero salvatico ed altri simili, si debbono distendere e seccare prestamente al calor della stufa o del sole.

I fiori magri, come quelli di primavera e di fava, si fanno seccar sopra uno staccio coperto di carta ed esposto al sole od al calore della stufa.

507. *Maniera di far cambiare colore ai garofani.* — Prendi un getto di garofano, inscriscilo in un torsolo di cavolo, piantalo, e avrai dei garofani verdi.

Per averne di rossi, margotta un ramicello di garofano in una barbabietola.

Se ne vuoi di bianchi, margotta in una rapa.

508. *Maniera di far cambiare colore alle rose.*—Se vuoi aver rose verdi, pianta un rosaio vicino ad un agrifoglio, ovvero un agrifoglio vicino ad un rosaio; togli un poco di buccia sì all'uno che all'altro, e congiungi insieme parecchi de' loro rami; poni sui tagli un po' di muschio d'albero, e assicuravelo con del filo, acciocchè il sole non v'arrechi alcun danno; e sopra al muschio metti un poco di terra. Formata che sia la radice, tagliala e trapiantala. Così facendo, avrai rose verdi bellissime.

Per ottenere rose rosse, bisogna che tu abbi una barbabietola vicino al rosaio, e che tu operi in guisa d'inscrirvene un ramo, tenendone coperta l'inserzione con terra fino a che il detto ramo abbia messo le radici: allora trapiantalo', e le tue rose saranno rosse a meraviglia.

Volendo aver rose giallo, invece di una barbabietola ti servirai d'una carota.

509. *Modo per fare che una pianta di viole dia fiori di più colori.*—Se vuoi che una stessa pianta produca viole di vari colori, piglia de'rami di viole doppie di tanti colori, quanti ne vuoi unire insieme; tagliali a basso a piè di cervo; leva a ciascuno da una parte la tenera buccia che la ricopre; applica questi rami dalla parte sbucciata gli uni contro gli altri, legandoli fortemente con una foglia di porro; poi introduci i detti rami così uniti in un cannello di sambuco, in modo che ne escano di sotto per un pollice, e piantali in terra. Il succo di questi rami, confondendosi dalla parte ove sono sbucciati, li unisce intimamente, e più non si vede che un solo stelo, il quale porta de' fiori di differenti colori.

§ 4. — *Degli animali domestici.*

510. *Maniera d'ingrassare il pollame.* — S'ingrassa facilmente ed economicamente il pollame con dargli un pastume composto di patate cotte e lavate, che bisogna acciaccare mentre son ancor calde, e impastare con parti eguali di farina grossa di gran turco, d'orzo o di miglio, secondo che è più facile procurarsi. Aggiungasi un'oncia di sale per 10 libbre di tale miscuglio, da darai mattina e sera a' polli che si vogliono ingrassare.

S'ingrassa ancora il pollame in poco tempo, e in modo economico, mescolando tutti i giorni al cibo ordinario una cucchiaiata di giusquiamo.

Per ingrassare i tacchini, cogli delle ortiche, e mischiale ben sminuzzate con grano saraceno, latte rappreso ed un po' di sale.

Le anitre giovani s'ingrassano con un impasto di grano saraceno pestato, unito a un tantino di sale, latte rappreso, e trifoglio sminuzzato.

I piccioni si nutriscono nella colombaia con canapuccia, grano saraceno, veccia, ed ogni sorta di crivellature, mischiando il tutto con un po' di sale.

511. *Modo d'accapponare il pollame.* — Si usa d'accapponare il pollame verso la fine della primavera, ovvero al principio dell'autunno. Si fa un'incisione vicino alle parti genitali; s'introduce il dito per quest'apertura, e se ne estraggono i testicoli a'maschi, e le ovaie alle femmine. Poi si congiungono i labbri della ferita con una cucitura mediocremente stretta, e talvolta si usa di ungerla con un poco di burro fresco, o d'aspergerla con un po' di cenere.

Si è notato che le pollastre ingrassano più facilmente de' capponi; e si suole rinchiudere le une con gli altri, dando loro cibi molto sostanziosi, affinchè ingrassino più presto.

Si è pure veduto che i tacchini, le oche e le anitre, essendo più grossi di corpo, ed avendo i testicoli più addentro, sicchè riesce più difficile pigliarli col dito, l'operazione ha di rado un buon successo; laonde pochi sono quelli che s'inducono a praticarla.

512. *Pipita dei volatili.* — Quando le galline, o gli altri volatili domestici sono afflitti dalla pipita, bisogna che tu pigli il soggetto malato fra le tue gambe, e che gli apra il bec-

co; poi grattagli leggiermente la pellicola con uno spillo, strappala, e separala dalla lingua, che umetterai subito con una goccia d'aceto e con un poco di saliva o di latte: avverti inoltre di non dargli da bere se non dopo un quarto d'ora.

513. *Modo di liberare gli animali dagl'insetti.* — Per liberare ogni sorte di animali dagl' insetti che li molestano, come e dir pulci, zecche e simili, non hai a far altro che ungerli d'olio di trementina.

514. *Maniera d' ingrassare gli animali.* — Il miscuglio di certi alimenti che gli animali non curano, messo in fermentazione con altri di cui vadino ghiotti, è un metodo utilissimo per ingrassarli prestamente. S'impiegano pertanto a quest'uso le foglie delle patate e delle carote, gli steli de' piselli, delle fave, e perfino i germogli d'abete. Questi vegetali tagliuzzati, seccati, e quindi mescolati col trifoglio nella stagione della seconda segatura, aggiungendovi un poco di paglia e di sale, formano un alimento assai nutritivo, che i bestiami preferiscono a qualunque altro.

515. *Castrazione dei bestiami.* — Di tutte le maniere di castrare i bestiami, cioè, tori, montoni, cavalli, ecc. la più semplice e più facile è senza dubbio la *martellata.* Questa operazione consiste nello schiacciare con un martello i cordoni spermatici dell' animale, in guisa da impedire la circolazione de' fluidi ne' testicoli; onde risulta un' atrofia degli organi, che perdono la loro vitalità, e si riducono alla misera grossezza d' una noce.

§ 5. — *Dell' aceto.*

516. *Modo di far l' aceto.* — Un fabbricatore d'aceto deve per prima cosa provvedersi di botti che sieno già state adoperate per quest' uso; ovvero farne costruire di nuovo, ed aver gran cura che le s' imbevano d' aceto. Quando le botti sono bene imbevute, si versa in ciascuna di esse un boccale o circa di mosto bollente, che vi si lascia per 8 o 10 giorni, passati i quali, si aggiungono in ciascuna botte 10 boccali di vino e si replica questa operazione ogni otto giorni, fino a tanto che le botti sieno colme. Quindici giorni dopo il totale riempimento, il fabbricante può cominciar la vendita del suo aceto. Avverta però di non vuotar mai del tutto le sue botti: ma le lasci sempre mezzo piene, a fine di poter rifare l'aceto.

È facile accorgersi del momento in cui si va operando il processo dell'acetificazione, immergendo una doga nelle botti; poichè si vedrà una linea bianca alla parte superiore della linea d' immersione; e tale linea sarà tanto più larga, quanto meglio è in atto la fermentazione: in questo caso bisogna aggiungere vino più di sovente, laddove convien soprassedere quando la linea è poco appariscente.

I fabbricatori di aceto hanno riconosciuto la necessità di servirsi solamente di vino chiarissimo; per cui rinchiudono quello torbido in una botte dove hanno messo uno strato di truciolí di faggio, a fine di farvelo chiarire. Il luogo che devesi scegliere per tenervi le botti d'aceto, vuol esser bene arioso, e disposto in modo da mantenere nell' inverno una temperatura di 18 a 20 gradi per mezzo d' una stufa.

517. *Aceto domestico.* — Comprerai un barile di aceto della miglior qualità; ne caverai alcuni boccali per l' uso della casa, e subito lo riempirai con una quantità eguale di vino chiaro del colore medesimo dell' aceto. Turerai semplicemente il barile con carta o straccio che applicherai leggiermente al cocchiume, e lo terrai ad una temperatura di 18 a 20 gradi.

Di mano in mano che avrai bisogno d' aceto, ne caverai la quantità necessaria, e, come facesti la prima volta, vi sostituirai altrettanto vino. Il barile, successivamente così vuotato e riempiuto somministra per lungo tempo un aceto ben condizionato, e senza che vi si formi nè feccia, nè sedimento notabile.

518. *Altro modo di far l' aceto.* — Si può fare ancora del buon aceto, conservando e

mettendo a parte de' racimoli allorchè si sgranellano le uve. Durante il tempo in cui il vino si fa, i racimoli cominciano ad inforzare, vale a dire, divengono forti ed acetosi; e, per disporveli meglio, ed impedire che muffino, conviene di quando in quando rivoltarli. Quando il vino è fatto, si copre la feccia con questi racimoli rinforzati, o, dimenando ben bene il tutto, vi si versa sopra una quantità di vino nuovo proporzionata a quella dell'aceto che si vuol ottenere. Non si deve temere di mettere troppa feccia nella botte; perocchè la forza dell'aceto sarà tanto maggiore, quanto meno se n'è fatto risparmio.

519. *Aceto speditivo.* — V'hanno parecchie maniere di convertire in poco tempo il vino in aceto. 1.° Getta nel vino un po' di sale pesto con pepe e lievito inacetito: l'effetto ne sarà prontissimo. 2.° Se vuoi ottenerlo ancora più presto, tuffavi due volte una tegola od un pezzo d'acciaio rovente. 3.° Per rendere in due giorni fortissimo l'aceto, mettivi dentro dei tozzetti di pane d'orzo. 4.° Se porrai nel vino dei pezzetti di legno di tasso, lo vedrai bene tosto convertito in aceto. 5.° Piglia in egual dose: tartaro, zenzero e pepe lungo; involgi questi tre ingredienti in un pezzo di pannolino, e mettilo in una certa quantità di buon aceto: indi ne lo ritirerai e lo lascerai asciugare, e quando ti piacerà di fare dell'aceto, immergerai questo sacchetto nel vino, e la dimane lo troverai cambiato in aceto.

Per dar maggior forza all'aceto, devi farne bollire una porzione, e mescolarlo indi insieme.

520. *Aceto economico.* — Raccogli le pere che cadono dagli alberi; e che cominciano a guastarsi; tagliale a spicchi, e ponile in una botte; poi versavi sopra dell'acqua, ed esponi al sole. Per accelerare ed agevolare la fermentazione, vi aggiungerai del lievito, o meglio ancora un poco d'acido tartaroso. Allorchè l'aceto è sufficientemente acido, devi farlo passare per pannolino o lasciarlo posare per alcuni giorni. Si formerà allora un sedimento più o meno notabile, per cui decanterai il tuo aceto, ovvero lo travaserai per mezzo d'un sifone, a fine di serbarlo per l'uso.

521. *Processi per iscolorare l'aceto.* — L'aceto è più grato alla vista, quanto meno è colorato. Se dunque tu avessi un aceto troppo rosso, lo potrai scolorare alquanto co' seguenti processi:

1.° Mischia la chiara d'uno o due uova con un boccale d'aceto, e fa bollire questo miscuglio: l'albumina, coagulandosi, strascina seco una porzione della materia colorante; si feltra allora il liquore per carta sugante, e si ottiene così l'aceto meno colorito che non era prima d'essere stato sottoposto a siffatta operazione.

2.° Versa un bicchiere di latte in quattro boccali d'aceto caldo, ed agita fortemente: la parte caseosa del latte concentrandosi precipita una quantità considerabile del principio colorante dell'aceto. Poi si ricorre egualmente alla feltrazione.

3.° Il mosto delle uve bianche, possiede esso pure la proprietà di scolorare l'aceto e se ne fa uso nelle grandi fabbriche. A quest'effetto pongono in tini assai grandi una certa quantità d'uva bianca; li riempiono d'aceto, che vi lasciano per alcuni giorni; e quindi ne lo cavano per mezzo d'un foro praticato nella parte inferiore de' tini. Questo aceto, che si è cominciato a scolorire, vien trasportato in altri tini, i quali contengono della feccia di cui non s'è fatto ancor uso; quivi si scolorisce ancora, e per mezzo di simili operazioni più o meno ripetute, si giunge ad ottenere un aceto pochissimo colorato.

4.° Si mischia ogni boccale d'aceto rosso con due once di carbone d'osso. Questo miscuglio si eseguisce a freddo in un vaso di terra, e si ha cura di agitarlo di tempo in tempo dopo 24 ore. In due o tre giorni lo scoloramento è affatto compiuto. Feltrando allora l'aceto per carta sugante, lo si vedrà uscire limpido come acqua in quanto al colore senza che abbia perduto nulla del suo sapore, del suo odore, e della sua acidità.

CAPITOLO IV.

ATTENENZE DEL PROFUMIERE.

Acque odorose, essenze ecc.

522. *Bagni aromatici.* — Fa bollire in sufficiente quantità d'acqua di fiume, una o parecchie delle seguenti piante: lauro, timo, rosmarino, serpillo, maggiorana, origano, spigo, abrotano, assenzio, salvia, basilico, menta, viole doppie, melissa, anice, finocchio, ecc. Allorchè ti parrà che questo decotto sia sufficientemente carico, dovrai colarlo, e aggiungere alla colatura un poco d'acquavite semplice o canforata.

Questo bagno è eccellente per fortificare le membra, dissipare i dolori provenienti dal freddo, e promuovere la traspirazione.

523. *Bagno di bellezza.* — Togli: libbre 2 d'orzo mondato; libbre 1 di riso; libbre 3 di farina di lupini; libbre 8 di crusca, e 8 manipoli di borragine e di viole doppie; fa bollire ogni cosa in sufficiente quantità d'acqua di fiume, e passa il liquido per istaccio.

Questo bagno è ottimo per nettare ed ammorbidire la pelle.

524. *Acqua cosmetica* e *odontalgica.* — Fa sciogliere in 2 boccali di buon spirito di vino, ed in 16 once d'acqua di rose, un'oncia e mezzo di belzuino, ed altrettanto d'incenso e di mastice; aggiungi gomma arabica, garofani, cannella, mezz'oncia per sorta, 4 grani di muschio, 3 denari di fieno greco, e 2 once di pinocchi e di mandorle dolci. Pesta bene cotesti ingredienti, mischiali insieme esattamente, e distilla a bagnomaria a fuoco lento, finchè ne abbi tirato 5 quartucci d'un'acqua che conserverai diligentemente in boccette ben chiuse.

Quest'acqua è ottima per la carnagione; ne toglie le grinze, e rende bellissima la pelle. Ha pure la virtù di far divenire bianchi i denti, e di levarne il dolore; corregge il cattivo alito, e rassoda le gengive.

525. *Acqua dentifricia.* — Piglia: acquavite a 21 gradi, grammi 128; sotto-carbonato di potassa (*sal di tartaro*), grammi, 2; tintura di garofani e di cannella, 20 gocce di ciascuna. Mescola esattamente, affinchè la potassa formi una specie di saponello co' principi oleosi volatili. Il riposo chiarifica questo liquore.

Quando vuoi pulirti i denti e la bocca, mischia una parte di questo liquore con quattro parti d'acqua. Esso giova a impedir la carie de' denti, ed a farne cessare il dolore.

526. *Acqua divina.* — Versa tre boccali di spirito di vino rettificato in una vettina di *grès*, 4 denari di olio essenziale di cedro, altrettanto d'olio essenziale di bergamotta, e 9 once d'olio essenziale di fior d'arancio coobato. Mescola ben bene il tutto; indi fa un sciroppo a freddo, facendo sciogliere 5 libbre di zucchero in 5 boccali d'acqua; aggiungi questo sciroppo al miscuglio precedente; rimestalo ancora ben bene; e se in capo a 3 o 4 giorni il tuo liquore non è ancora chiarito, è d'uopo feltrarlo.

Alcuni compongono un'acqua divina, prendendo semplicemente 2 boccali di spirito di vino, 16 once d'acqua di fior d'arancio coobata, 3 boccali d'acqua di fonte, e 4 libbre di zucchero; e feltrano allorchè lo zucchero si è sciolto.

527. *Acqua odorifera germanica.* — Fa macerare per 8 giorni in 2 boccali di buon aceto, 2 pugni di fiori di spigo, altrettanto di rose rosse, ed egualmente così di rose salvatiche, o diremo canine, come di fiori di sambuco. Durante il tempo di questa prima infusione, poni in una cucurbita di vetro la scorza di 4 cedri, 2 pugni di maggiorana, ed altrettanto di mughetto e di fiori di spigo; versa sopra tutti questi ingredienti una libbra e mezzo di acqua rosa della migliore, e 3 libbre d'acqua di fiume; adatta il cappello della

cucurbita, che porrai in bagnomaria; parimente adatta un matraccio al cappello; luta bene le giunture, e dopo due giorni accendi il fornello, e distilla rapidamente, finchè ne abbi tirato un boccale di liquore.

Togli quindi un pugno di serpillo, ed egualmente di basilico e di timo; 4 pizzichi di fiori di spigo, ed altrettanti di rose rosse, di spigauardi e d'origano; mezz'oncia di radice d'iride fiorentina, ed il simile di canuella; 10 denari di chiodi di garofani, o pari dose di macis, di belzuino o di storace così calamita, come liquida; 7 denari di laudano; mezz'oncia di asfalto; e finalmente 2 denari d'aloè succotrino. Pesta od acciacca in un vaso di *grès* tutte queste droghe ben monde e aminuzzate; versavi sopra la prima infusione d'aceto come pur l'acqua odorosa semplice che hai distillato; aggiungi un boccale di buon moscadello; rimesta bene il tutto, e lascialo in macerazione per 15 giorni: poi versa l'infusione in una cucurbita di vetro o di metallo; adatta il lambicco in bagno d'arena, aggiungi un matraccio un po' grande, luta bene le giunture, e comincia la tua operazione con fuoco da principio assai tenue, che andrai successivamente accrescendo, finchè le gocce si tengano dietro l'una all'altra rapidamente. Siccome le prime gocce potrebbero essere non altro che pura flemma, le riverserai nella cucurbita; ma tosto che osaleranno un odor vivo e grato, luterai bene il matraccio col cappello, e continuerai la distillazione fino a che avrai ottenuto un boccale e mezzo circa di liquore odorifero, che poi rettificherai in lambicco di vetro, finchè n'abbi circa un boccale d'*acqua germanica*, che serberai in bocce di cristallo.

Quest'acqua, tanto vantata nella farmacopea d'Augusta, è penetrante, incisiva, e maravigliosa per ricreare gli spiriti vitali, esilarare il cuore, e dissipare le forti emicranie, i vapori contagiosi causati dall'aria cattiva, ecc.

528. *Acqua della regina d'Ungheria.* — Empi una cucurbita di fiori d'arancio, di foglie e di cime di rosmarino, fino a due terzi, e piuttosto meno che più; versavi sopra spirito di vino rettificato, tantochè galleggi un buon dito circa sopra il rosmarino; copri la cucurbita col suo cappello; metti il lambicco in bagnomaria, e distilla lentissimamente. Se il tuo spirito di vino è perfettamente rettificato ne ritirerai press'a poco la medesima quantità di spirito aromatico, che rettificherai qualora lo giudichi a proposito.

L'acqua della regina d'Ungheria è un sovrano rimedio contro tutte le malattie così dette fredde del cervello, i reumatismi, le gotte, i mali di testa, di denti, d'orecchi, le vertigini, le sordità, le contusioni, le ostruzioni del fegato; e va discorrendo. Si usa darla internamente da un denaro fino a tre denari nel vino od in un'acqua appropriata all'indisposizione dell'ammalato. Ancora si può, in certi casi, inspirarne alcune gocce per le vie del naso; e, inzuppatone de' piumacciuoli, metterli sulle tempie e sopra le suture del cranio. Di questo medesimo apparecchio si fa uso ne' casi di reumatismi, contusioni, flussioni, come pure d'intorno agli occhi per fortificare la vista, e nelle orecchie per alleviare i mali che le tormentano.

529. *Acqua senza pari.* — Prendi 8 libbre di spirito di vino rettificato, 10 denari d'olio essenziale di bergamotta, 18 denari d'olio essenziale di cedro, ed 8 once d'acqua della regina d'Ungheria; mescola bene insieme questi liquori in una cucurbita di vetro, mettila in bagnomaria d'arena, adatta un cappello ad un recipiente, e distilla a fuoco lentissimo, infino a che n' abbi tirato quasi la medesima quantità d' *acqua senza pari*, quanto era quella dello spirito di vino e dell'acqua della regina.

530. *Acqua di fioraliso.* — Togli a discrezione fiori di fioraliso col loro calice; pestali e mettili a macerare per 24 ore in ragionevole quantità d'acqua di neve; poi distilla a fuoco d'arena moderato.

Alcuni la raccomandano unita al moschio, al belzuino ed a fiori d'arancio per render bella la carnagione del viso, massime se vi si aggiunga un cotal poco di latto verginale.

L'acqua di fioraliso è un eccellente rimedio delle oftalmie con rossezza, nella ci-

spità, e in tutti i casi in cui si tratta di rischiarar la vista e di fortificarla. Mescolata con sufficiente quantità di canfora e di zafferano, ha virtù di calmare un' infiammazione.

531. *Acqua per le gingive.* — Togli: cannella fina, once 1; chiodi di garofani, denari 10; rose rosse, denari 12; crescione, once 8; coclearia, once 4; scorza di due limoni alcool, libbre 2. Pesta tutto ciò che ha da esser pestato; lascia digerire per 24 ore in un vaso di vetro, e quindi distilla a bagnomaria.

Si prepara un'altr' acqua per le gengive nel seguente modo. Prendi: cannella in polvere, denari 6; chiodi di garofani, denari 1 1/2; allume di rocca, denari 12; versavi sopra libbre 2 d'acqua bollente; raffreddata che sia quest'acqua aggiungi: acqua di piantaggine, once 9; acqua di fior d'arancio, denari 12; essenza di cedro, denari 6; alcool, once 6: lascia digerire il tutto insieme per 24 ore; feltra e serba il liquore feltrato in bottiglie.

532. *Essenza di gelsomini.* — Inzuppa de'fiocchi di cotone in olio di been, il quale ha la proprietà di non divenir stantio; disponi sopra uno staccio di crino un suolo di gelsomini, ed un suolo de'suddetti fiocchi di cotone; e così di mano in mano finchè lo staccio sia colmo e coprilo bene. Dopo 24 ore leva via i fiori ed il cotone; rimettilo nel medesimo staccio con altri fiori; e ripeti quest'operazione, finchè i fiocchi di cotone sieno bene impregnati dell'odore del gelsomino. Allora mettili sotto allo strettoio, e cavane l'olio, il quale è molto aromatico, e conserva lungamente la sua fragranza, purchè lo si chiuda bene nelle boccette.

533. *Essenza di rose.* — Abbi in pronto una grossa bottiglia di vetro larga al collo; mettivi nel fondo un suolo di foglie di rose, poi un suolo di zucchero in polvere, poi un altro suolo di rose o, sempre continuando in tal modo, riempi la bottiglia, e fa che lo zucchero formi l'ultimo suolo. Per ogni mezza libbra di foglie di rose bisogna impiegare libbre 1 1/2 di zucchero. Ciò fatto, chiudi perfettamente la botti gliacon sughero e cartapecora bagnata; lasciala stare al sole tre giorni; e, sciolto che sia lo zucchero, passa l'essenza ottenuta per istaccio fino senza premere, e ricevila in un altro vaso, che turerai esattamente e serberai per daro l'odore e il sapore di rosa alle tue preparazioni alimentari.

534. *Essenza di fior d'arancio.* Due ore dopo che è levato il sole, ed in giorno sereno ed asciutto, raccogli 6 libbre di fiori d'arancio; mondali foglia per foglia, buttando via gli stami ed i pistilli; metti le sole foglie in una vettina di *grès* con due pugni di sal comune ed un boccale d'acqua; lascia il tutto in infusione per 24 ore; indi versa l'infusione in una cucurbita di metallo, il cui refrigerante non sia punto elevato; luta esattamente le giunture; metti il lambicco in bagnomaria; adatta il serpentino, e riempilo d'acqua fredda nel mentre che metti dell'acqua tiepida nel refrigerante, avvertendo di lasciare una piccola apertura al luogo dove luterai l' orifizio del matraccio, per daro sfogo all'aria che si potrebbe sviluppare durante l'operazione. Quindi distilla a fuoco gagliardo, e tira 2 once o poco più di liquore. Esamina se l'acqua che distilla nel recipiente è così odorosa come quella che si trova nel matraccio. Quest' acqua sarà l'essenza, che è a dir l'olio essenziale di prima qualità.

Se tu volessi aver soltanto acqua coobata di fior d' arancio, non ne ritirerai l'essenza, e continuerai l'operazione fino ad aver compiuta la distillazione.

535. *Essenza di erbe diverse.*— Se vuoi far dell'essenze di timo, d'isopo, d'assenzio, di maggiorana, e d'altre piante odorifere, empisci fino a due terze parti un vaso di *grès* colle cime della pianta da cui vuoi estrarre l'essenza: fa bollire in ragionevol quantità d'acqua altri rami od altre cime della stessa pianta; dopo alcuni bollori, versa la bollitura nel vaso di *grès* suddetto tantochè le piante vi si trovino comodamente in macerazione; aggiungi qualche pugno di sal comune, e fa durare l'infusione due giorni al più. Indi distilla al fuoco, e tirane quanto è la metà dell'acqua che avrai impiegata.

Se desideri un prodotto più aromatico, bisogna che dopo la prima distillazione tu smonti il lambicco, che tu getti via ciò che sarà rimasto nella cucurbita, e la riempi fino·

a mezzo di nuovi rami, su cui verserai l'acqua aromatica della prima distillazione. Ciò fatto comincerai una seconda distillaziono, ed otterrai così un'acqua odorosissima. Se la pianta conterrà una certa quantità d'olio essenziale, lo vedrai galleggiare nel recipiente, e ti sarà facile il raccoglierlo per conservarlo a parte in bocce ben chiuse.

536. *Maniera d'estrarre l'essenza dai fiori.* — Metti i tuoi fiori in un vaso di *grès* a suoli alternati con sale comune, cominciando da un suolo di fiori, sinchè il vaso sia pieno. Chiudilo bene; lascialo stare in cantina per 40 giorni; indi versa il tutto sopra una stamigna distesa sur una catinella, la quale riceverà l'essenza che colerà dai fiori premendoli. Riponi quest'esseuza in una bottiglia, avvertendo di empirla tino a sole due terze parti; chiusa che l'avrai, lasciala stare al sole ed al sereno per 25 o 30 giorni, affinchè l'essenza si purifichi. L'essenze ottenute in questo modo sono eccellenti.

537. *Altro modo d'estrarre l'essenza dai fiori.* — Abbi in pronto una cassa, coperta internamente di latta. Fa preparare dei telaietti, i quali entrino facilmente nella detta cassa; sia il loro legname grosso due dita, e tutto all'intorno munito di punte di spilli; ed abbi pure tanti pezzi di tela bambacina quanti sono i telaietti, e della grandezza precisa dei detti telai, a fine di poterveli distendere sopra. Dopo aver fatto inzuppare ben bene questi pezzi di tela in olio di lino purgato, premili un poco ed assicurali ben distesi agli spilli. Indi colloca un telaietto così preparato entro alla cassa, e spargivi sopra i fiori di cui vuoi avere l'essenza. Copri questi fiori con un altro telaietto; sulla tela di esso spargi altri fiori e continua in tal modo, finchè la cassa sia piena. Essendo i telai grossi due dita i fiori non ne riceveranno alcuna pressione. Dodici ore dopo, vi rimetterai altri fiori, e lo stesso farai ancora per alcuni giorni. Allorchè ti parrà che l'odore sia abbastanza forte, leva le tele d'in su i telai; piegale in quattro, e legale con più giri di spago: indi mettile sotto uno strettoio fasciato di latta, e, raccolta che n'abbi l'essenza in vasi opportuni, chiudili esattamente.

Tale è il metodo che si usa per ottener l'odore di quei fiori, i quali non danno olio essenziale per mezzo della distillazione, come il giacinto tuberoso, il gelsomino, ec.

538. *Aceto di spigo.* — Togli fiori di spigo (detto altrimenti *lavanda*) prontamente seccati nel forno o nella stufa; mettine mezza libbra in un vaso, e versavi sopra 2 boccali d'aceto bianco. Lascia il tutto esposto al sole, e dopo otto giorni d'infusione, decanta, spremi fortemente i fiori, e feltra per carta sugante. Un aceto sì fatto è assai più soave e men caro di quello che si ottiene per distillazione.

Lo stesso modo vale a preparare l'aceto di salvia, di rosmarino, e simili erbe.

539. *Aceto dei quattro ladri.* — Togli assenzio così pontino come romano, rosmarino, salvia, menta, ruta, di ciascuna di quest'erbe mezze secche, once 1 1/2; fiori di spigo secchi, once 2; aglio, calamo aromatico, cannella, garofani, noce moscata, di ciascuno denari 7. Taglia le erbe acciacca le droghe secche, e poni il tutto in un vaso con circa 3 mezzette di aceto bianco, lasciando poi il recipiente ben turato esposto al sole per un mese: indi cola il liquore, spremi fortemente le fecce, feltra, e in fine v'aggiungi mezz'oncia di canfora sciolta in un pochetto di spirito di vino.

540. *Latte verginale.* — Prendi 4 once di litargirio in polvere; mettilo, insieme con 18 once d'aceto bianco stillato, in un vaso nuovo di terra invetriato, e fa bollire infino alla diminuzione d'una terza parte; allora levalo dal fuoco, lascialo posare, e quindi decanta. Ciò fatto, piglia 2 once di sal marino o di sale gemma; pestalo e fallo sciogliere in 18 once d'acqua di rose, dimenando adagio adagio il miscuglio. Feltra quest'acqua; mottila insieme colla prima a parti eguali, e così avrai il latte verginale che si usa per lavarsi le mani e la faccia.

FINE DEL QUARTO ED ULTIMO VOLUME.

INDICE

DEL QUARTO VOLUME

DELLA

ENCICLOPEDIA AGRARIA

SEZIONE QUARTA

(CONTINUAZIONE)

LIBRO SECONDO

DELLA COLTIVAZIONE DELLE API.

Norme generali da tenersi per la medesima . . . . *Pag.* 5

LIBRO TERZO

DELL'ARMENTO E DEL GREGGE.

CAPITOLO I. = Cattiva costruzione di una gran parte delle stalle pei bovini. Qualità che aver dovrebbero. Come vogliono esser tenute per conservare in esse sani gli animali. Delle stalle per gli animali infermi e delle varie sorte di fabbriche di questo genere 59

CAPITOLO II. = Generalità sulle razze bovine. Del modo di migliorarle fra noi. Scelta del toro essenziale e qualità che si ricercano. Come vuolsi una vacca perchè dia una buona prole. Età dell'accoppiamento. Cura per le vacche pregne e partorienti. Dei vitelli 62

CAPITOLO III. = Dei luoghi più opportuni per allevare i bovini. Del modo di cibarli. Come si preparino per essi le foglie degli alberi. Dello strigliare, strofinare e custodire l'armento. Se debba tenersi a casa o mandarlo al pascolo 66

CAPITOLO IV. = Come si conosce l'età del bue. Modo di addestrarlo al travaglio. Alcune avvertenze per sottoporlo alle fatiche in prima-

vera. In qual modo debba trattarsi quando lavora. Si possono far lavorare le vacche. Dell' ingrassamento dei buoi pel macello . . . . Pag. 71
CAPITOLO V. = Generalità sul mali che affliggono i bovini. Avviso relativo ai maniscalchi. Di alcuni mali esterni di facile medicatura. Rimedio contro la timpanitide. Dello malattie contagiose. Del metodo preservativo. Avvisi per conservare sano il bestiame che non è infetto. Sepoltura delle bestie morte infette. Spurgazione delle stalle 74
CAPITOLO VI. = Dei cavalli pel servizio dell' agricoltura 79
CAPITOLO VII. = Del muli e degli asini 82
CAPITOLO VIII. = Come possono ricondursi le nostre pecore all' antico onore. Dell' ovile. Degli accoppiamenti, e di tutto ciò che riguarda il parto. Degli agnelli e della loro castratura. Alimenti e bevande per le pecore, e quali sono i luoghi che più ad esse per tali oggetti convengono. Precauzioni nel fare stabbiare. Del sale. Delle malattie. Come possano conservarsi sane. Del tosare e lavare la lana. Del viaggio delle pecore . . . 83
CAPITOLO IX. = Delle capre 89
CAPITOLO X. = Del porcile. Della scelta del verro. Qualità della scrofa. Avvertenze per l'accoppiamento. Del parto e dell'allattamento. Dei maiali. Del cibo e bevande comuni a questo gregge. Dell' ingrassamento dei maiali. Cenni sulle malattie loro comuni. Uso delle loro carni e cuoia. 91
CAPITOLO XI. = Del cane. Del gatto. Cenni sopra alcuni quadrupedi che fanno gran male all' agricoltura 97

LIBRO QUARTO

RICETTARIO RAGIONATO MAGISTRALE ED OFFICINALE DI VETERINARIA.

I. Polveri composte 100
§ 1. *Formole razionali* ivi
§ 2. *Formole speciali* 102
II. Specie ivi
III. Sacchetti od empiastri 103
§ 1. *Sacchetti o empiastri umidi* ivi
§ 2. *Empiastri secchi* 104
IV. Estratti ivi
V. Gargarismi. ivi
§ 1. *Formole razionali* ivi
§ 2. *Formole speciali* ivi
VI. Beveroni 105
§ 1. *Formole razionali* ivi
§ 2. *Formole speciali* 106
VII. Bevande ivi
§ 1. *Formole razionali* ivi
§ 2. *Formole speciali* 109
VIII. Clisteri 110

§ 1. *Formole razionali* . . . . Pag. ivi
§ 2. *Formole speciali* 111
IX. Lozioni 112
§ 1. *Formole razionali* ivi
§ 2. *Formole speciali* 113
X. Bagni ivi
§ 1. *Formole speciali* ivi
XI. Soluzioni o misture 114
§ 1. *Formole speciali* ivi
XII. Iniezioni 116
§ 1. *Formole razionali* ivi
XIII. Collirii secchi ivi
§ 1. *Collirii* ivi
§ 2. *Collirii liquidi* 117
XIV. Suffumigi 119
§ 1. *Suffumigi umidi* ivi
§ 2. *Suffumigazioni secche* ivi
XV. Tinture o alcoolati 120
XVI. Vini medicinali 121
XVII. Aceti medicinali 122
§ 1. *Formole composte* ivi
XVIII. Ossimeli ed Ossimeliti ivi
§ 1. *Formole composte* ivi
XIX. Sciroppi e meliti 123
§ 1. *Meliti* ivi
§ 2. Sciroppi 124
XX. Elettuarii ivi
§ 1. *Formole razionali* ivi
XXI. Boli e Pillole 125
§ 1. *Formole razionali* ivi
§ 2. *Formole speciali* 126
XXII. Masticatorii 127
XXIII. Pani medicamentosi 128
XXIV. Cataplasmi ivi
XXV. Paste e Trocisci 129
XXVI. Olii medicinali composti ivi
XXVII. Linimenti e Saponi 130
§ 1. *Linimenti* ivi
§ 2. *Saponi composti* 132
XXVIII. Pomate 134
XXIX. Dei cerotti 137
XXX. Unguenti 138
§ 1. *Unguenti vescicatorii ed epispatici* ivi
§ 2. *Unguenti pei piedi* 139
§ 3. *Unguenti diversi* 140
XXXI. Cirogeni 141

LIBRO QUINTO

ORNITOLOGIA.

Pag.
CAPITOLO I. — **Del Pollame** 142
I. Storia e razze ivi
II. Razze delle Indie Orientali 143
III. Razza francese 144
IV. Razze di Spagna di Padova e di Polonia 145
V. Razza Inglese 147
CAPITOLO II. — **Allevamento** 148
I. Scelta dei riproduttori. ivi
II. Schiudimento artificiale 149
III. Schiudimento naturale. ivi
IV. Cure che reclamano i pollastri 151
CAPITOLO III. — **Mantenimento** 152
I. Nutrimento ivi
II. Alloggio 154
CAPITOLO IV. — **Prodotti**. 156
I. Delle galline molto o poco fecondo ivi
II. Delle uova e della loro conservazione 157
III. Dei capponi. 158
IV. Dell'ingrassamento dei volatili 159
CAPITOLO V. — **Malattie** 160
CAPITOLO VI. — **Del gallo d'India** 161
I. Storia del gallo d'India selvaggio e domestico ivi
II. Allevamento 162
III. Mantenimento 163
IV. Prodotti 164
V. Malattie 165
CAPITOLO VII. — **Della gallina Faraone**. 166
CAPITOLO VIII. — **Del fagiano** 167
I. Storia ivi
II. Allevamento. ivi
III. Mantenimento, — utilità 169
CAPITOLO IX. — **Della pernice e della quaglia** 170
CAPITOLO X. — **Del pavone** 172
I. Storia ivi
II. Allevamento 173
III. Utilità 174
CAPITOLO XI. **Del cigno** ivi
I. Specie. ivi
II. Allevamento. 175
III. Costumi ivi
IV. Utilità ivi
CAPITOLO XII. — **Dell'oca** 176
I. Oca selvaggia ed oca domestica ivi
II. Allevamento e nutrimento 177

III. Prodotti: lanuggine — fegati grassi — penne. . . . . Pag. 178
Capitolo XIII. — **Dell' anitra** 179
I. Governo — Specie e razze ivi
II. Allevamento, — mantenimento, — prodotti 180
Capitolo XIV. — **Del piccione** 182
Capitolo XV. — **Del coniglio** 184
Capitolo XVI. — **Del coniglio o porcello d' India**. 186

LIBRO SESTO

TRATTURA DELLA SETA.

Modo di trarre la seta dal bozzoli. 188

SEZIONE QUINTA

LIBRO PRIMO

CALENDARIO DEL GIARDINIERE FIORISTA

Modo di fare uso di questo Calendario. 201
Opere da farsi in gennaio 202
Cenni sulla Camellia e sopra altre pianticelle ivi
Fioritura di gennaio 203
Regole per ben coltivare i ranuncoli e gli annemoni ivi
Altri cenni sui ranuncoli 205
Opere da farsi in febbraio 206
Altri lavori necessari 207
Fioritura di febbraio ivi
Regole per ben coltivare i giacinti, gran brettagne ecc. . . . 208
Altri cenni indispensabili sullo stesso argomento 209
Opere da farsi in marzo 211
Altri lavori di questo mese ivi
Fioritura di marzo 213
Coltivazione delle viole. ivi
Particolarità relative alle quarantine e viole tricolori 215
Opere da farsi in aprile 216
Altri lavori di somma necessità 217
Fioritura di aprile 219
Coltura dei garofani 220
Cenni sui garofani da preferirsi al presente 222
Opere da farsi in maggio 224
Attenzioni particolari per la prospera riuscita di alcune piante e distruzione degli insetti ivi
Fioritura di maggio 226
Coltura delle rose 227
Osservazioni sullo stesso soggetto 229
Opere da farsi in giugno 231
Altre opere necessarie ivi
Fioritura di giugno 232

Coltura dei geranî . . . . Pag. 232
Rettificazioni moderne sui medesimi 235
Opere da farsi in luglio 236
Aggiunta di altri lavori necessarî. 237
Fioritura di luglio. 238
Segreto per avere fiori doppi ivi
Rettificazioni e norme generali per la fecondazione artificiale . 240
Opere da farsi in agosto 241
Altre opere di somma necessità ivi
Fioritura di agosto 242
Coltivazione della verbena triphylla 243
Opere da farsi in settembre. 244
Altre opere da non trascurarsi 245
Fioritura di settembre 246
Coltura dei gelsomini ivi
Opere da farsi in ottobre 247
Aggiunta alle medesime. 248
Fioritura di ottobre 249
Avvertimenti sopra alcune particolari colture ivi
Rettificazioni necessarie 250
Opere da farsi in novembre 251
Altri lavori indispensabili ivi
Fioritura di novembre 252
Coltura della Reseda e dell'Eliotropio ivi
Opere da eseguirsi in dicembre 253
Aggiunta alle stesse ivi
Fioritura di dicembre 254
Coltura delle erbe odorose ivi
Precetti generali ivi
Nota delle cipolle che più convengono al fiorista, ec. . . . 255
Piante tuberose ivi
Panporcini ivi
Nota di alcune piante perenni 257
Delle orecchie d'orso 259
Piante annue e bienni ivi
Della mimosa pudica 260
Regole generali 261

SUPPLEMENTI

Supplemento I. — Piante d'assortimento 263
Supplemento II. — Piante di collezione 276

LIBRO SECONDO

CALENDARIO AGRONOMICO.

GENNAIO.

Per le vangature preparatorie alle sementi marzuole 284
Del bidente e dei lavori che si fanno con esso ivi

FEBBRAIO.

Per la potatura delle viti . . . . Pag. 285
Osservazione importantissima sul taglio dei boschi ivi

MARZO.

Per fare i nesti 286
Dell' innesto per accostamento, adattato all' uso delle siepi di piante fruttifere ivi

APRILE.

Per i bachi da seta 288
Per soffocare le crisalidi nel bozzoli dei bachi da seta senza servirsi del caldo del forno, o del sole ivi
Nuova stufa per soffocare le crisalidi come sopra 289

MAGGIO.

Per la custodia delle Pecchie 290
Nuovo alveare o cassa per le Pecchie. ivi

GIUGNO.

Per la mietitura. 292
Vaglio orizzontale 293

LUGLIO.

Per la lavoratura dei terreni 294
Regole circa le semente serotine. ivi

AGOSTO.

Per la macerazione del lino e della canapa 296
Del lino 297
Lettera del signor D. Giovanni Maria Paolini sulla preparazione della canapa 299
Nuovo modo di preparare la canapa ivi

SETTEMBRE.

Per la mercatura e custodia dei bestiami ivi
Falce alla Lorenese per uso di segare gli strami 300

OTTOBRE.

Per la vendemmia 301
Culla o cola per ammaccar le uve prima d' introdurle nella tina . . ivi
Per avere tre sorte di vino, senza scapito nè in quantità nè in valore . 302
Per cavare da un medesimo tino il vino dolce e maturo, e far che vi resti l' agro 303
Strettoio da olio e da vino ivi
Costruzione e vantaggi dei tini a muro 304

NOVEMBRE.

Per la sementa del grano . . . . Pag. 305
Per moltiplicare il grano per mezzo di una sementa medicata . . ivi
Fornello economico per lo stillo dell'acquavite 306

DICEMBRE.

Per la manifattura dell'olio 307
Avvertimento importante sulla maniera di far l'olio ivi
Regole per far l'olio perfetto come si fa alla fattoria del signor conte del Benino in Villamagna 308

LIBRO TERZO

COGNIZIONI UTILI E PIACEVOLI.

Capitolo I. — **Arte salutare** 312
I. Dell'Igiene ivi
§ 1. *Istruzioni generali.* ivi
§ 2. *Proprietà dietetiche delle sostanze alimentari* 314
§ 3. *Consigli igienici* 318
II. Il medico di se stesso 321
§ 1. *Malattie degli artigiani* ivi
§ 2. *Degli avvelenamenti* 323
§ 3. *Cura di vari mali* 325
III. Farmacopea domestica. 335
Capitolo II. — **Arte del cuoco.** 341
I. Conservazione delle sostanze. ivi
§ 1. *Delle sostanze animali* 342
§ 2. *Delle sostanze vegetali* 344
II. Cucina. 346
§ 1. *Brodi, zuppe, minestre.* ivi
§ 2. *Salse, lessi, fritti* 351
§ 3. *Intingoli, umidi, arrosti* 356
§ 4. *Frittelle, gelatine, latticinii.* 362
§ 5. *Appartenenze del Pizzicagnolo* 366
§ 6. *Pasticceria* 369
Capitolo III. — **Economia domestica** 376
I. Governo della casa ivi
§ 1. *Pulitezza della casa e delle masserizie* ivi
§ 2. *Istruzioni e ricette diverse risguardanti l'Economia domestica* . 382
§ 3. *Mezzi per liberarsi dagli animali ed insetti nocivi.* . . . 384
II. Ricreazioni economiche 389
§ 1. *Della caccia* ivi
III. Economia rurale 400
§ 1. *Orticoltura* ivi
§ 2. *Calendario dell'ortolano.* 408

CONSIGLIO GENERALE

DELLA

PUBBLICA ISTRUZIONE

Num. 31.

Napoli 25 gennaio 1858.

Vista la domanda del tipografo Federico Vitale, con la quale ha chiesto di porre a stampa l'opera intitolata: *Nuova Enciclopedia Agraria*, ossia *Raccolta delle migliori monografie sui terreni, sù gli animali domestici, e l'economia rurale*, per cura dei signori Federico Vitale e Luigi Padova.

Visto il parere del Regio Revisore signor D. Ambrogio Mendia.

Si permette che l'opera enunciata si stampi; ma non si pubblichi senza un secondo permesso che non si darà se prima lo stesso Regio Revisore non avrà attestato di aver riconosciuto nel confronto esser l'impressione uniforme all'originale approvato.

Il Consultore di Stato Presidente provvisorio
CAPOMAZZA

Il Segretario generale
GIUSEPPE PIETROCOLA

COMMISSIONE ARCIVESCOVILE

PER

LA REVISIONE DEI LIBRI

Nihil obstat
G. MOLINARI

Imprimatur
LEOPOLDO RUGGIERO
Segr.

G. Marghieri, Str. Nardones 73 e A. Pellerano Str. Nardones 35

MANUALE DI FOGNATURA

VOLGARMENTE DETTO

DRENAGGIO

OSSIA

L'ARTE DI PROSCIUGARE I TERRENI ESPOSTA SECONDO I PIÙ RECENTI SISTEMI E DOPO QUINDICI ANNI DI ESPERIMENTO

da

ANTONIO CHERASCO

Napoli 1858. In 8° di pag. 44 con 40 fig. in legno Gr.ª 40.

METODO

IL PIÙ ECONOMICO NATURALE E SICURO

DI FERTILIZZARE

OGNI SORTA DI TERRENI

E DI RECARLI PER FORZE PROPRIE

AD OGNOR CRESCENTI PRODOTTI

di

NEBBIEN

Napoli 1858. In 8° di pag. 56. Gr.ª 30.